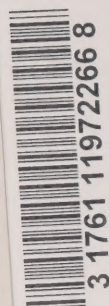


CA 1
XC 12
-2009
B24



HOUSE OF COMMONS
CANADA

BEYOND THE LISTERIOSIS CRISIS: STRENGTHENING THE FOOD SAFETY SYSTEM

Report of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food

**Larry Miller, MP
Chair**

Subcommittee on Food Safety

**Larry Miller, MP
Chair**

JUNE 2009

40th PARLIAMENT, 2nd SESSION



The Speaker of the House hereby grants permission to reproduce this document, in whole or in part for use in schools and for other purposes such as private study, research, criticism, review or newspaper summary. Any commercial or other use or reproduction of this publication requires the express prior written authorization of the Speaker of the House of Commons.

If this document contains excerpts or the full text of briefs presented to the Committee, permission to reproduce these briefs, in whole or in part, must be obtained from their authors.

Also available on the Parliament of Canada Web Site: <http://www.parl.gc.ca>

Additional copies may be obtained from Publishing and Depository Services
Public Works and Government Services Canada

Ottawa, Ontario K1A 0S5

Telephone: 613-941-5995 or 1-800-635-7943

Fax: 613-954-5779 or 1-800-565-7757

publications@tpsgc-pwgsc.gc.ca

<http://publications.gc.ca>

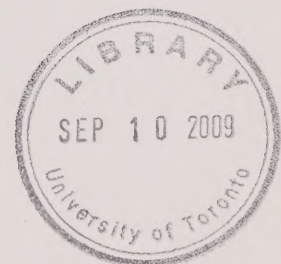
**BEYOND THE LISTERIOSIS CRISIS:
STRENGTHENING THE FOOD SAFETY SYSTEM**

**Report of the Standing Committee on
Agriculture and Agri-Food**

**Larry Miller, MP
Chair**

**Subcommittee on
Food Safety**

**Larry Miller, MP
Chair**



June 2009

40th PARLIAMENT, 2nd SESSION



Digitized by the Internet Archive
in 2023 with funding from
University of Toronto

<https://archive.org/details/31761119722668>

STANDING COMMITTEE ON AGRICULTURE AND AGRI-FOOD

CHAIR

Larry Miller

VICE-CHAIRS

Hon. Mark Eyking

André Bellavance

MEMBERS

Alex Atamanenko

France Bonsant

Hon. Wayne Easter

Randy Hoback

Pierre Lemieux

Blake Richards

Bev Shipley

Brian Storseth

Francis Valeriote

CLERK OF THE COMMITTEE

Isabelle Duford

LIBRARY OF PARLIAMENT

Parliamentary Information and Research Service

Frédéric Forge, Analyst

Mathieu Frigon, Analyst

SUBCOMMITTEE ON FOOD SAFETY

CHAIR

Larry Miller

VICE-CHAIRS

André Bellavance
Hon. Wayne Easter

MEMBERS

Malcolm Allen
Hon. Carolyn Bennett

David Anderson
Bev Shipley

OTHER MEMBERS OF PARLIAMENT WHO PARTICIPATED

James Bezan
Hon. Ken Dryden
Kirsty Duncan
Pierre Lemieux
Francis Valeriote

Sukh Dhaliwal
Raymonde Folco
Randy Hoback
Joyce Murray
Merv C. Tweed

CLERK OF THE SUBCOMMITTEE

Andrew Bartholomew Chaplin

LIBRARY OF PARLIAMENT

Parliamentary Information and Research Service

Frédéric Forge, Analyst
Sonya Norris, Analyst

THE STANDING COMMITTEE ON AGRICULTURE AND AGRI-FOOD

has the honour to present its

THIRD REPORT

Pursuant to its mandate under Standing Order 108(2), the Committee has studied Beyond the Listeriosis Crisis: Strengthening the Food Safety System and has agreed to report the following:

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION.....	1
FOOD SAFETY: A SHARED RESPONSIBILITY	3
A National Approach to Food Safety.....	3
Responsibility in the Food Supply Chain.....	4
A FOOD SAFETY ISSUE: THE LISTERIOSIS CRISIS OF SUMMER 2008	7
Background.....	7
A. Foodborne Illness and Listeriosis	7
B. The Outbreak	8
What the Subcommittee Heard about the Outbreak	9
A. Overview of Federal Departments' and Agencies' Roles during the Outbreak and Actions in Response to It.....	9
B. The Independent Inquiry — A Review of Federal Actions During the Outbreak.....	12
IMPROVING THE FOOD SAFETY SYSTEM.....	15
Risk assessment.....	15
A. Food Safety Standards.....	15
B. Common Approach to Food Safety Standards	17
Risk management.....	19
A. The Federal Food Safety Network.....	19
B. Minimizing Food Safety Risks.....	20
1. At the Farm	20
2. Processors	23
3. Importation	26

4. Distribution and Consumers	28
5. Recommendations on Minimizing Risks.....	29
C. Managing Emergencies	32
1. National Foodborne Illnesses Surveillance System	32
2. Recalls and Outbreak Management.....	36
3. Other Initiatives in Relation to Outbreak Management.....	40
D. Final Thoughts.....	41
CONCLUSION	43
LIST OF RECOMMENDATIONS.....	45
APPENDIX A: LIST OF WITNESSES	49
APPENDIX B: LIST OF BRIEFS	55
REQUEST FOR GOVERNMENT RESPONSE	57
DISSENTING OPINION OF THE CONSERVATIVE PARTY OF CANADA	59

INTRODUCTION

The agri-food sector has evolved dramatically during the last few decades. Food supply chains are more complex, and a single food processing establishment can ship products nationally and internationally, reaching millions of consumers. As a result, foodborne illness outbreaks that were traditionally local and restricted geographically can now be nationwide and extend beyond borders. The summer 2008 listeriosis crisis that cost the lives of 22 Canadians is an example of the increased complexity of food safety issues. The two production lines that were contaminated at the Maple Leaf Foods facility in Toronto made products that were marketed across Canada under more than 200 brand names and labels.

On 12 February 2009, the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food adopted the following motion:

That, given the Listeriosis crisis that occurred last summer, the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food establish a Subcommittee on Food Safety; and that the members of the Subcommittee be named after the usual consultations with the Whips; the composition of the Subcommittee be proportionally the same as that of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food with the Chair being a member of the government, and that the Subcommittee be granted all of the powers of the Committee pursuant to Standing Order 108(1) except the power to report directly to the House.

Canada's food safety system ranks among the best in the world and is highly regarded by our trading partners. Some feel, however, that the listeriosis crisis of summer 2008 cast a shadow on its reputation and has motivated members to find ways to improve the food safety system with a view to preventing another tragedy. The Subcommittee on Food Safety held public hearings between April and June 2009 on a number of issues related to food safety, and this report presents its findings. First, the question of responsibility, including that of the Minister, for the food safety system is addressed. Next, a section is dedicated to the events of summer 2008, since the listeriosis crisis was the catalyst for the study. The final section provides information on, and recommendations for, improvement of the Canadian food safety system.

FOOD SAFETY: A SHARED RESPONSIBILITY

A National Approach to Food Safety

Under the different powers given to them by the Constitution, the federal and the provincial/territorial governments have authority over various aspects of food safety, and in some cases the provinces delegate that authority to the municipalities.

At the federal level, the *Food and Drugs Act* provides the foundation of Canada's food safety system. It derives its authority from the federal power to legislate in the area of criminal law and requires that all food sold in the country be fit for human consumption. Some products (dairy products, shell or processed eggs, fresh or processed fruits and vegetables, honey, maple syrup, beef, pork, poultry and fish) are also covered by separate Acts of Parliament, enacted under the federal jurisdiction over trade and commerce. For instance:

- Canadian establishments that process and distribute these products across the country or internationally must register with the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) in order to operate. Consequently, establishments that trade in these products are referred to as “federally registered establishments.”
- Importers or foreign processing establishments may be subject to enhanced import controls, such as audits of importer quality systems, inspection of foreign establishments, etc.
- All other food establishments are referred to as “non-federally registered establishments” and are subject to an inspection system different from that for federally registered establishments.

Provinces and territories are also involved in protecting the safety of the food supply, as described in the December 2000 Report of the Auditor General of Canada:¹

Under their public health and trade mandates, the provinces' and territories' jurisdiction extends to all food manufactured and sold within their borders. Provincial governments regulate not only food retailers and services, such as restaurants, but also requirements for all food premises, including federally registered establishments. For example, most provinces regulate the construction standards and basic sanitary requirements of certain establishments within their borders. In some provinces, municipal governments also enforce regulations.

The Federal/Provincial/Territorial Food Safety Committee (FPTFSC), composed of government officials from health and agriculture ministries across Canada, coordinates the development of national food safety policy options, implements initiatives to achieve national food safety goals and priorities, and enhances accountability for food safety in general. It is a forum for discussing science issues, concerns about technical barriers to interprovincial trade, and agri-food inspection policies and programs.

Despite the fact that jurisdiction over food safety is divided among the different levels of government, Canadians, no matter where they reside or purchase their food, are entitled to the same assurances about its safety, assurances that should be based on common standards and expectations. The Subcommittee was told that federal, provincial and territorial food safety officials have been discussing the development of a national food safety strategy since at least 2003. Last February, the agriculture ministers also requested a Food Safety Action Plan. Governments at all levels, the agri-food industry, and other stakeholders should be invited to participate in and facilitate the development of an integrated, co-ordinated, and national approach to food safety policy and regulation based on sound scientific risk assessment and risk management principles and on international standards.

Responsibility in the Food Supply Chain

In the aftermath of the deadly listeriosis outbreak in the summer of 2008, Michael McCain, President of Maple Leaf Foods Inc., accepted full responsibility for the distribution of contaminated meat. Mr. McCain repeated before the Subcommittee that his company failed in its efforts to protect consumers and was responsible for the deaths of 22 Canadians:²

[W]e did take responsibility and accountability for this, because it occurred in our plant, on our watch, with Canadian consumers eating our product. We have an obligation to produce a safe product, and it's an obligation we've held very close for over 100 years. We had systems and protocols in place that we felt were best practice, and they failed us. So accountability and responsibility for that series of events does rest very squarely on our shoulders as an organization, and I'm personally accountable for that organization, so that rests very squarely on my shoulders.

While Michael McCain clearly accepted full responsibility for the listeriosis outbreak, it should also be noted that there is a general understanding that food safety does not solely reside in one person's hands. The food supply chain, from farmers to consumers, is

² Michael McCain, President, Maple Leaf Foods, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 3, 16:25, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, April 20, 2009.

highly fragmented among many stakeholders, and while we can sometimes pinpoint exactly the source of a food safety problem, hazards can originate anywhere in the food production continuum. In its December 2000 report, the Auditor General of Canada stated that:³

Responsibility for safe food lies with all those involved in food, from production through to consumption:

- farmers must produce safe food, and fishers must catch and handle fish safely;
- food processors, wholesalers and distributors must comply with established standards;
- all levels of government must verify compliance with these standards; and
- consumers must handle food properly.

This approach is shared by many countries. According to European Union laws, for example, food operators have primary responsibility for food safety while inspectors play an active role in overseeing compliance. In that sense, producer accountability is a proactive approach that focuses on prevention. Mr. James Hodges, Executive Vice-President of the American Meat Institute, also told members that this vision is shared in the United States:

[T]he ultimate responsibility for producing safe food rests with the manufacturer. The government, whether it be in the United States or Canada, does not manufacture food. They have a very important role in the oversight of setting appropriate standards to protect the public health and they have to have vigorous oversight to ensure that those standards are met.⁴

Witnesses representing the Canadian food processing industry agreed that they have a responsibility to produce safe food. Subcommittee members, however, questioned the CFIA as to whether it should not also claim partial responsibility for the listeriosis crisis, as it is the agency responsible for ensuring compliance of safety standards by food manufacturers. CFIA, as well as Health Canada and the Public Health Agency of Canada (PHAC), indicated that they consider food safety a responsibility shared among the three federal organizations and that government's basic responsibility is to set the standards for

3 Office of the Auditor General of Canada, *Report of the Auditor General of Canada to the House of Commons*, Chapter 25, "Canadian Food Inspection Agency — Food Inspection Programs", December 2000, 25-7.

4 Mr. James Hodges, Executive Vice-President, American Meat Institute, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 10, 19:45, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, April 29, 2009.

safe food, to monitor compliance and to hold industry accountable when it fails to produce safe products. The *Food and Drugs Act* and other federal statutes such as the *Meat Inspection Act* give these powers to the federal government. It is within this context that the Minister of Agriculture and Agri-Food, the Honourable Gerry Ritz, stated that “the Government of Canada accepts its share of responsibility for what happened last summer.”⁵

5 Hon. Gerry Ritz, Minister of Agriculture and Agri-Food, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No 5, 16:00, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, April 29, 2009.

A FOOD SAFETY ISSUE: THE LISTERIOSIS CRISIS OF SUMMER 2008

Background

A. Foodborne Illness and Listeriosis

Consumption of food and beverages contaminated with microorganisms such as bacteria, parasites and viruses can produce illness and in some cases death. Mild cases of foodborne illness are not uncommon; PHAC estimates that there are as many as 13 million cases yearly in this country. Fortunately, the vast majority of these illnesses are not serious enough to cause the sufferer to seek medical attention. In other instances, individuals may report to a doctor who may choose to treat the patient for their symptoms and the cause of the illness may not be pursued. In a small portion of all foodborne illnesses, the disease will be serious enough to seek medical attention, and the cause of the illness will be determined. Generally, the symptoms of foodborne illness, often referred to as food poisoning, include nausea, vomiting, diarrhea, stomach cramps and fever. Overall, children and adults who are in good health do not succumb to serious illness from contaminated food. Vulnerable populations, which include infants and very young children, pregnant women, the elderly and individuals with compromised health, may suffer serious illness from these pathogens. The determination of the source of foodborne illness is a challenge, as it requires recollection of all food and beverages consumed over several days or weeks.

Listeriosis is caused by ingestion of the bacterium *Listeria monocytogenes*, herein referred to as listeria. Listeria is widespread in the environment in soil and water, which can then contaminate vegetation and animals. Contaminated plants and animals in turn can infect humans. The resultant infected human and animal waste keeps the cycle going. Like other sources of foodborne illness, listeria does not produce disease in all individuals who consume contaminated food and drink. Many people will experience no ill effects, while others will suffer only mild symptoms that may not even be enough to alert them to the fact that they have been infected with anything. However, for those vulnerable populations listed above, listeria can produce serious illness. In addition to the general symptoms already mentioned, listeria can spread to the nervous system causing headache, stiff neck, confusion, loss of balance and convulsions. For pregnant women, the infection can result in an infected newborn, or worse, spontaneous abortion or still birth. Listeria is more likely to cause death than other foodborne bacteria. Approximately 20 to 30% of cases in high risk individuals can be fatal.

Most commonly, listeriosis is associated with consumption of contaminated milk, milk products and ready-to-eat foods. While listeria can be eliminated from milk and milk products by pasteurization, raw milk and its products, particularly soft cheeses, pose an increased risk. Ready-to-eat and processed foods pose an increased risk because of the number of manipulations involved in preparing the products. Each step involved introduces another possibility for contamination. For those foods that are cooked prior to

consumption, listeria and other bacteria present are destroyed. Listeria is unique among foodborne bacteria in that its growth is not inhibited by refrigeration or high salt concentration. Listeriosis is even more difficult to investigate than other foodborne pathogens, in terms of determining the source of the infection, because symptoms may not appear for as much as 70 days after consumption of the contaminated product. On average, however, illness appears around 30 days after ingesting the microorganism. Determining what foods and beverages were consumed a month or two earlier can be very challenging.

B. The Outbreak

In summer 2008, Canada experienced an outbreak of listeriosis that required the recall of several Maple Leaf products. By the time all of the statistics were in, 57 cases had been confirmed, causing or contributing to 22 deaths.

In Canada, cases of listeriosis are routinely reported a few times weekly. An outbreak will not be suspected until more cases than would normally be expected are reported. In June and early July 2008, Ontario's Ministry of Health and Long-term Care (MOHLC) indicated that it had detected a small increase in the number of listeriosis cases⁶ through its Early Aberration Reporting System (EARS), which analyzes routine surveillance from the integrated Public Health Information System (iPHIS), but no pattern or link was determined until the end of July after more cases had been identified. While Ontario retained the lead, the next few weeks involved collaboration between Toronto Public Health, MOHLC, PHAC and Health Canada to analyze food and human samples, perform genetic fingerprinting to establish a link between specific food samples and human cases, as well as determine the food source of the outbreak. On 29 July, MOHLC issued a report through the Canadian Integrated Outbreak Surveillance Centre (CIOSC) (described under Managing Emergencies, National Foodborne Illness Surveillance System), which would have alerted all public health partners, including CFIA, to the increased incidence of listeriosis. On 30 July it held a teleconference to which upwards of 100 participants were invited although no roll-call was taken. Testimony was contradictory as to whether CFIA was invited. The Subcommittee acknowledges a dispute between Ontario public health officials and CFIA officials as to whether CFIA was made aware of the listeriosis issue on 29 July or 6 August. It is clear, however, that on 6 August, CFIA was notified of a public health investigation into two listeriosis cases in a nursing home in Toronto. CFIA then launched an investigation to confirm the affected batches of food. On 8 August, CFIA contacted Maple Leaf Foods to ask the company whether it had the ability to trace certain products.

PHAC took the lead coordinating role in the public health investigation on 15 August when it became apparent that the cases were distributed nationally. After CFIA obtained positive results for *L. monocytogenes* in unopened Maple Leaf product on 16 August, Maple Leaf Foods was contacted with the information, and it initiated a

⁶ In Ontario, listeriosis is a reportable disease, under regulation 569, part 16, of the *Ontario Health Protection and Promotion Act*.

voluntary recall immediately. Ultimately, the list of recalled products grew until 5 September. Determination of the source of contamination within the Maple Leaf Foods plant was found to be deep within a slicing machine and required its complete disassembly for sanitization. By the beginning of September, 31 cases of listeriosis linked to the outbreak had been confirmed, and 16 deaths were attributed to listeria. This number continued to grow over the next few months to 57 confirmed cases and 22 deaths, as a testament to the potentially long incubation period for listeria.

What the Subcommittee Heard about the Outbreak

A. Overview of Federal Departments' and Agencies' Roles during the Outbreak and Actions in Response to It

The Subcommittee first invited Maple Leaf Foods to testify about the listeriosis outbreak. It heard from them as well as other industry witnesses that they consider the standards and regulations enforced by CFIA to be a 'floor', and that industry strives to go beyond these minimum requirements in their production of food in order to maintain a high level of quality and safety. The President of the company, Mr. Michael McCain, described how his company carried out frequent environmental tests within the plant, testing that was not required by CFIA. He testified that Maple Leaf Foods was collecting, at the time of the tragedy, over 3,000 samples per year in their environmental monitoring program. Whenever listeria or other contamination was detected they would sanitize until they got a negative result. Despite the diligent sampling and testing, listeria growth went undetected, since the bacteria were able to colonize deep within a slicer in an area considered to be inaccessible. The Subcommittee was told that no amount of inspection would have changed the outcome. Members also heard that what Maple Leaf Foods environmental testing did not involve at the time, but what they have since implemented, is the application of a sophisticated investigative and pattern recognition science to analyze test results to better determine the root cause. In the words of Michael McCain:

But if you want to go to the exact cause of this outbreak, it was not about a lack of inspection. It was not about a lack of product testing or a lack of inspectors. It was about a failure to analyze test data that we weren't even obligated to collect.⁷

The Subcommittee was told by several witnesses that since the outbreak, there has been implementation of a new policy, effective 1 April 2009. CFIA indicated that the new measures largely address those concerns raised by Mr. McCain above. The new policy will be discussed in greater detail in a later section.

Mr McCain was praised by members for his conduct throughout the crisis, as well as since. Several members commented that Mr. McCain was the face of the listeriosis crisis and questioned whether the federal government was sufficiently visible during the outbreak. Others questioned Mr. McCain and other industry witnesses as to whether CFIA's inspections were to blame for the contamination.

⁷ Michael McCain, President, Maple Leaf Foods, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 3, 16:30, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, April 20, 2009.

The Subcommittee heard conflicting testimony with respect to CFIA inspection reports for the Maple Leaf Food plant that were altered after the outbreak. Mr. Bob Kingston, president of the Agriculture Union, felt that altering the report so long after the fact is not normal. CFIA officials agreed that inspection reports had been altered but claimed this was done in order to clarify the records in anticipation of the in depth investigation.⁸ Testimony from Mr. Don Irons, a food processing supervisor at CFIA, confirmed that although not common, this is done periodically when there is an in-depth audit.

Some industry witnesses agreed that more frequent inspections would not have changed the outcome, although Mr. Bob Kingston, president of the union representing food inspectors, noted that more visual inspections of the premises and equipment is often useful in identifying symptoms and situations favourable to the development of food safety hazards. Witnesses emphasized that the decontamination of the source equipment required complete disassembly of a machine that was not meant to be disassembled. However, the Subcommittee heard from Mr. Nelson Vessey, a former CFIA auditor, that an effective equipment auditing program might have detected the problem.

CFIA told the Subcommittee that its role in the outbreak began once it was made aware of the listeriosis cases on 6 August, and it launched a food safety investigation beginning on 7 August. David Williams, Chief Medical Officer of Health, MOHLC, and David McKeown, Medical Officer of Health, Toronto Public Health, testified, however, that CFIA had been made aware of the increased cases of listeriosis on 29 July, when Ontario issued reports through CIOSC. Once CFIA's food safety investigation determined that meat from sampled sandwiches originated from Maple Leaf Foods, CFIA contacted the company on 8 August to enquire about its records and product traceability capacity. The CFIA then searched for unopened products, as positive results had been obtained from opened product only at this point; introducing the possibility that contamination had happened subsequent to opening. On 12 August CFIA located unopened product and sent it for testing. This came back on 16 August, positive for *L. monocytogenes*, and CFIA informed Maple Leaf Foods of the result, prompting the company to immediately initiate a voluntary recall process.

Dr. Williams and Dr. McKeown disagreed with CFIA's position that unopened product was required before a conclusive statement could be made about the source of contamination. They pointed out to Subcommittee members that it would be very unlikely that different opened packages of meat could subsequently become contaminated with the same type of bacteria. They suggested that the process could have been shortened by several days if CFIA had not pursued the locating, sampling and analyzing of unopened packages. However, CFIA officials emphasized that unopened product was necessary to confirm the recall order.

⁸ Mr. Cameron Prince, Vice-President, Operations, CFIA, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 5, 16:55, 2nd session, 40th Parliament, Ottawa, April 29, 2009.

Health Canada has had a policy on *L. monocytogenes* in ready-to-eat foods since 1994; it was updated in 2004. The policy sets out guidance for the safe manufacturing of ready-to-eat foods as well as controls to address risks related to listeria. With respect to Health Canada's role in the 2008 listeriosis outbreak, its first involvement was in late July when the department received a routine request to test food samples for the presence of listeria. A national Listeriosis Reference Service (LRS) was created in 2001 and is a joint venture between Health Canada's Bureau of Microbial Hazards and PHAC's National Microbiology Laboratory (NML). The LRS analyzes food and clinical samples. Laboratories within Health Canada analyze foods samples while NML focuses on clinical human isolates. Throughout the outbreak, Health Canada laboratories carried out genetic typing as necessary, over 200 samples in all.

The Subcommittee heard that addition of a relatively simple and inexpensive compound to ready-to-eat meat products could inhibit the growth of listeria. It heard that, had Maple Leaf Foods been able to add either sodium acetate or sodium diacetate to their ready-to-eat products, the growth of listeria in those products might have been avoided. These additives have been approved in the United States for five years, and the Subcommittee was told by the Canadian Meat Council that there has not been a recall of ready-to-eat meat due to listeria-related illness since that time.⁹ These food additives were not approved by Health Canada at the time of the tragedy, although Schneider Foods had requested approval as early as 2002.¹⁰ Members were told by Health Canada officials that these substances received approval in September 2008.

PHAC began to receive clinical samples for routine analysis on 10 July from MOHLC and throughout the remainder of the month from provincial public health laboratories. Some members expressed concerns over the time that elapsed between samples being sent for analysis and the results being communicated. Dr. Frank Plummer, Director of PHAC's NML, explained that these procedures, particularly genetic fingerprinting, can take as much as 14 days for non-urgent samples. In a letter to Dr. David Williams, the heads of CFIA, PHAC and Health Canada suggested that MOHLC should not have sent samples to the Ottawa lab, but rather to a CFIA lab in Scarborough. Dr. Williams replied that, at the time of sampling, there was no indication that an outbreak was underway; that in fact, at that time they were routine samples and as such would be expected to go to the LRS in Ottawa. Federal officials confirmed that samples were sent to the correct laboratory. The Subcommittee was told that MOHLC requested distribution records from CFIA of the implicated food products, but did not receive them.

PHAC continued to conduct analyses and communicate with public health authorities on results and possible sources. Only after connecting the listeriosis cases in other provinces to the outbreak in Ontario did PHAC take the lead in coordinating the national investigation and response; this was not until 15 August. As lead coordinator,

9 Mr. Martin Michaud, Vice-President, Technical Services, Olymel, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 8, 17:35, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 13, 2009.

10 Ibid.

PHAC standardized data collection and centralized data to enable national reporting and analysis for identification of linkages between cases. It sent a public health alert requesting that all public health units use a standardized questionnaire to obtain information on the listeria cases, and the Chief Public Health Officer issued a statement to inform Canadians about the ongoing public health investigation.

The Subcommittee was told that in addition to daily press conferences or technical briefings, PHAC also issued traditional media notices and advisories and wrote to senior organizations and professional organizations; as well, it developed guidelines. PHAC stated that they felt that they were trying to be very visible in their role in the outbreak as well as in the collaboration with the other federal partners. The Subcommittee was told that throughout the crisis, Health Canada, PHAC and CFIA, along with Toronto Public Health, held daily teleconferences. The Minister of Agriculture and Agri-Food was also actively involved in the teleconferences.

B. The Independent Inquiry — A Review of Federal Actions During the Outbreak

On 20 January 2009, the Prime Minister announced the appointment of Sheila Weatherill as Independent Investigator into the listeriosis outbreak. Ms. Weatherill indicated that her mandate was:

to examine the events, circumstances and factors that contributed to the outbreak; review the efficiency and the effectiveness of the response of the federal organizations in conjunction with their food safety system partners in terms of prevention, recall of contaminated products, and collaboration and communication, including communication with consumers; and make recommendations based on lessons learned from that event and from other countries' best practices to prevent a similar outbreak in the future and remove contaminated products from the food supply.¹¹

The timeline set out by Ms. Weatherill includes fact gathering and analysis between January and the end of April, followed by in-depth probing until June, and finally report writing.

The Subcommittee heard about the six terms of reference set out for the investigation. In addition to the three set out above in the mandate, the investigation is not to assign or suggest criminal or civil liability to anyone or any organization and is to use procedures for the expedient and proper conduct of an investigation, including reviewing relevant documents and consulting as appropriate. The report is to be completed and submitted to the Minister of Agriculture and Agri-food, in both official languages, by 20 July 2009.

The five guiding principles for carrying out the investigation were enumerated by Ms. Weatherill as: "access to the most accurate and complete information available;

11 Ms Sheila Weatherill, Independent Investigator, Listeriosis Investigative Review Secretariat, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 4, 16:10, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, April 22, 2009.

independence from all parties, both inside and outside government; systematic investigative techniques; external expert advice; and consideration of all legitimate viewpoints to ensure that the approach is fair, collaborative and constructive.”¹²

The investigation, with an estimated cost of \$2.7 million, is being conducted with dedicated staff, as well as others on an as-needed basis. The Subcommittee was told that staff included those with expertise in discovery and document retrieval, in order to ensure that all required documentation and testimony would be obtained. Full-time staff for the investigation includes professionals from three expert firms and six federal public servants from Environment Canada, the Public Health Agency of Canada, the Canadian Food Inspection Agency and Agriculture and Agri-food Canada. On an as-needed basis, the investigation has access to five expert advisors and seven consultant researchers.

Ms. Weatherill indicated in her testimony to the Subcommittee that she has had complete cooperation from all those from whom she has requested input, both documentation and interviews. She indicated that her role is restricted to examining the federal government’s involvement only during the outbreak and she clarified that she had no input into the terms of reference for the investigation. Some members expressed concern that she had not interviewed the Minister of Agriculture and Agri-food at the time of her appearance. Another concern expressed was that the inquiry is not sufficiently arm’s length from the Minister of Agriculture and Agri-food, since it will report directly to him. Ms. Weatherill stated that there had been “no attempt to influence or limit the investigation in any way, from any source”¹³ and expressed confidence in the manner in which the investigation and reporting was to be conducted. She assured members that she would be interviewing the Minister and gathering all data required, emphasized that “the evidence trail is being followed wherever it leads” and expressed confidence that the report would be submitted on time. In fact, the Subcommittee learned that the Minister met personally with Ms. Weatherill on 4 May for two hours.

The Minister of Agriculture and Agri-food indicated during his appearance at Subcommittee that he would be meeting with Ms. Weatherill in the coming days. He expressed confidence in her ability to conduct a thorough and comprehensive investigation and described her as extraordinarily qualified. The Minister confirmed that the report will be made public and he pledged that “the recommendations that come forward through the lessons-learned reports and through the report that Ms. Weatherill will table will be followed up on and will be implemented.”¹⁴

12 Ibid., 16:15

13 Ibid., 17:00

14 Hon. Gerry Ritz, Minister of Agriculture and Agri-Food, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 5, 16:55, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, April 29, 2009.

Recommendation 1:

The Subcommittee recommends that the government call for a fully transparent and independent public inquiry, with all the powers provided under the *Inquiries Act*, into the actions of the federal government, its agencies and departments in relation to the events leading up to, during, and subsequent to the listeriosis crisis of the summer 2008.

IMPROVING THE FOOD SAFETY SYSTEM

The following sections will focus on the federal government's activities and how they relate to provincial/territorial food safety programs where relevant. During testimony from the various federal authorities, their roles and levels of responsibility in the context of the 2008 listeriosis outbreak were described and questioned. The federal department involved is Health Canada, while the agencies include the CFIA (an agency under the responsibility of the Minister of Agriculture and Agri-food) and the PHAC (an agency of Health Canada).

Canada consolidated its food safety system in 1997. It regrouped all risk assessment activities (the scientific evaluation of all known and potential adverse health effects resulting from foodborne hazards) within Health Canada and all risk management activities (the processes and structures put in place to effectively minimize potential adverse foodborne hazards) within the CFIA. In general terms, the CFIA is responsible for putting into effect the policies and standards established by Health Canada through regulation, inspection and enforcement. PHAC also has a role in risk management, since it is responsible for disease surveillance, including detection of outbreaks and their sources, as well as reporting and disease prevention.

Risk assessment

Food safety risk assessment consists of determining, on the basis of scientific data, whether food additives, farm inputs (pesticides, veterinary drugs, etc.) or agri-food processing procedures compromise food safety. Food consumption can never be entirely risk-free, but the threshold below which the risk is minimal must be identified, thereby determining the acceptable level of consumer protection. In Canada, this role belongs to Health Canada. Under the *Food and Drugs Act*, Health Canada is responsible for establishing policies and standards relating to the safety and nutritional quality of food sold in this country. The Department must, for example, determine the residual quantities of pesticides allowed in foods and the safety of new food additives.

A. Food Safety Standards

The listeriosis outbreak has shed some light on areas to improve with respect to risk assessment. Firstly, Michael McCain, President of Maple Leaf Foods, emphasized the need for ongoing science-based review of sampling and testing requirements, since the Maple Leaf Foods plant was exceeding requirements for sampling but did not detect the listeria contamination. The ongoing review of existing policies to reflect emerging food safety issues was also identified by Health Canada in its report on the lessons learned from last summer's listeriosis crisis. Mr. James Hodges, Executive Vice-President of the American Meat Institute talked about the United States' experience with listeria and indicated that it is a continual learning experience as each incident brings new information on how to control the organism, which further improves preventive measures. Similarly, as

a result of the listeria outbreak in 2008, the Canadian government reviewed and implemented a new policy called Risk-based Verification Sampling of Ready-to-Eat (RTE) Meat and Poultry Products, which came into effect 1 April 2009.

Prior to 2005, ready-to-eat products were monitored under two sampling programs undertaken by CFIA, M-200 and M-205. The M-200 work plan required microbiological testing of ready-to-eat meat end products, with a target of 10 samples twice a year per plant. The M-205 work plan required environmental sampling of manufacturing areas (such as the ready-to-eat meat packaging area) twice a year. With the introduction of mandatory Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) program in 2005, the sampling program M-205 was eliminated. Questioned on the relevance of removing the M-205, some witnesses, including Michael McCain, have indicated that the M-205 sampling program was probably not very effective in the light of the new scientific evidence brought by the listeriosis crisis.

Despite the removal of the M-205 sampling plan, environmental testing was still identified as a best practice by Health Canada but was not mandated; this may explain why Maple Leaf Foods was still conducting environmental testing within its HACCP program. There was, however, no legal obligation to report to CFIA immediately when an environmental sample was positive. There was and still is a legal obligation for industry to report end product positive tests. In that case, industry did have obligations to conduct sanitation and to retest. Based on the policy at the time, a negative retest following sanitation was deemed to have addressed the issue. As Mr. McCain pointed out, this is not how the data collected with their environmental testing should have been used. He told the Subcommittee that “what we did not do then, and what we do do now, is sophisticated investigative and pattern recognition science to analyze test results to better determine root cause.”¹⁵

The measures that were introduced on 1 April 2009 include mandatory environmental testing within the HACCP plans conducted by industry, including mandatory reporting of those results, on a daily basis or upon review by CFIA. When those samples are submitted to a private accredited lab, CFIA is alerted to a positive sample by the accredited lab. Environmental testing conducted by CFIA was also reintroduced at a greater frequency than required under the M-205 plan, and there is the continuation, at a greater frequency, of end product testing both by government and by industry. It should be noted that this new policy does not only cover *L. monocytogenes* but also salmonella and, for some products, *E. coli* O157:H7. These new requirements allow for investigation and follow-up of individual trends, such as looking for patterns where pathogens can develop in the production line.

15 Mr. Michael McCain, President, Maple Leaf Foods, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 3, 16:00, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, April 20, 2009.

The Canadian Meat Council also indicated that the sampling requirements may vary if the company uses an antimicrobial agent, but would like some additional flexibility based on the risk if a production line uses other food safety technologies. For example, the Subcommittee heard about “cold pasteurization.” Representatives from Piller’s Fine Foods described this process, whereby the finished and packaged product is subjected to extreme pressure, in much the same way as canned foods, which kills any microorganisms that might be present. They emphasized that this process does not replace or diminish any of the good manufacturing practices of food production, but they did question the need for all of the sampling required under the new policy, since the cold pasteurization method destroys all pathogens in the end product.

Recommendation 2:

The Subcommittee recommends that the government ensure that up-to-date food safety and processing technologies as well as new scientific evidence be included in all risk assessments and that this should be achieved by establishing a process of ongoing review of food safety standards.

In this regard, the Subcommittee heard testimony about the acceptable levels of listeria in food. The current standard does allow any listeria in most ready-to-eat food but does permit 100 listeria bacteria per gram of certain ready-to-eat foods where growth is not sustained. For some witnesses, permitting any level of listeria poses a threat to vulnerable populations.¹⁶ In other countries, including the United States and Brazil, no listeria is permitted in any ready-to-eat food.

B. Common Approach to Food Safety Standards

Health Canada is responsible for evaluating the potential health effects of food production aids and technologies. Research and development bring food safety innovations and technologies that, if safe and effective, should be available as soon as possible to food producers. For example, Health Canada issued an interim marketing authorization to permit the use of sodium diacetate (a mixture of sodium acetate and acetic acid or vinegar) as an additive in standardized and unstandardized preparations of meat, meat by-products, poultry meat, poultry meat by-products, prepared and preserved fish products. Sodium diacetate is a bactericide and fungicide; that is, it controls both mould and bacterial growth in food. As stated earlier, industry requested approval of this antimicrobial in September 2002, and it has been widely used in the United States for the past five years. According to the American Meat Institute, during that time, there have been no ready-to-eat meat recalls due to *Listeria*.

¹⁶ Mr. Amir Attaran, Professor, University of Ottawa, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 13, 16:20, 2nd session, 40th Parliament, Ottawa, June 10, 2009.

In the United States, irradiation of ground beef was approved in 1997. This technology destroys disease-causing bacteria in foods and serves the same function as milk pasteurization and pressure cooking of canned foods. Food irradiation is endorsed by many groups, including the World Health Organization and the Food and Agriculture Organization of the United Nations, and has been approved for several decades for a handful of foods in Canada, such as potatoes to inhibit sprouting. In 1998, the Canadian Cattlemen's Association (CCA) submitted an initial petition to Health Canada to approve irradiation of fresh and frozen ground beef to minimize the risks associated with *E. coli* 0157:H7. Regulatory changes to allow irradiation of ground beef were published in Part 1 of the Canada Gazette on 23 November 2002 but progressed no further in the process. In 2008, a review of scientific literature showing the effectiveness of irradiation against *E. coli* 0157:H7 and salmonella in ground beef was submitted to Health Canada by the CCA.

New technologies that could have a direct impact on the safety of food products have to be approved, and some of the above examples show that it takes time to obtain permission to use them. Members of the Subcommittee have asked why it takes so long to approve new products and technologies and why only an emergency like the listeriosis outbreak seems to speed up the approval process. According to witnesses, all the studies and scientific data showing that these additives and antimicrobial agents pose no danger are available, but the Canadian regulatory system asks to provide information every time the industry wants to use a new one. According to the Canadian Meat Council (CMC), Health Canada does not have the same capacity to approve all antimicrobials, veterinary drugs, and pesticides that the U.S. Food and Drug Administration (FDA) has. As an organization, the FDA employs 10,000 people for this purpose, while the comparable Health Canada section employs approximately 800. The CMC asserted that there is little use in Canada conducting its own studies on products that the Europeans or the Americans have already approved, and that products already approved in these countries should be approved based on the same data.

The agriculture and agri-food sector has always been a strong proponent of the harmonization of pesticide, veterinary drug and other food safety regulations with those of the United States. Some would even go further and support the creation of a Canada-United States food safety authority based on the models implemented in the European Union with its European Food Safety Agency (EFSA) and in Australia and New Zealand with the Food Standards Australia New Zealand (FSANZ). Those two agencies are in charge of the risk assessment and development of food safety standards; enforcing the standards remains under the supervision and responsibility of the individual countries. The European Union created the EFSA in the aftermath of the mad cow crisis, when it was realized that a continental approach would be more efficient. The CMC also indicated that the new Obama administration has announced that it is reviewing the American food safety system after the recent contamination of peanut products with salmonella. Since the Canadian economy is highly integrated with that of the United States, there is an opportunity to engage with the United States authorities on common food safety issues.

Recommendation 3:

The Subcommittee recommends that the government increase its collaborative efforts with the United States and consult with stakeholders and consumers on the possibility of developing a common approach to food safety standards.

Risk management

A. The Federal Food Safety Network

At the federal level, enforcement of the food standards is the responsibility of the CFIA. The Subcommittee was told that the CFIA is a science-based regulator with a mandate to safeguard food, animal health and plant protection and that CFIA is “part of a national network responsible for food safety, which includes Health Canada, the Public Health Agency of Canada, provincial and territorial departments of health, and the public health units found in local municipalities”.¹⁷ CFIA’s role in food safety risk management is through inspection, testing, auditing and reviewing of food production. When necessary the CFIA can take enforcement measures and issue food recalls.

Other federal agencies are involved in managing food safety risks. PHAC, which is mandated to promote and protect the health of Canadians, is responsible for preparing for, detecting, and responding to, any outbreaks that threaten human health, including outbreaks of foodborne illnesses. When an outbreak spreads beyond a jurisdiction or exceeds its capacity, PHAC takes the national lead on the human health side.

In addition to its risk assessment role, Health Canada provides assistance to CFIA and PHAC when an outbreak occurs. Health Canada carries out tests for the presence of contaminants in food and tests food samples to determine whether there is a link between a suspected outbreak and a specified food source. The department also provides scientific expertise to help CFIA respond effectively and appropriately in a given food safety circumstance. Finally, as part of its role in delivering public health services to first nations, Health Canada provides information to these communities about food recalls.

Risk management activities can be categorized in two broad areas: minimizing the risks, and managing outbreaks and emergencies when they occur. The following paragraphs focus on different risk management activities addressed during the Subcommittee hearings.

¹⁷ Ms. Carole Swan, President, Canadian Food Inspection Agency, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 3, 18:15, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, April 20, 2009.

B. Minimizing Food Safety Risks

One thing that all witnesses emphasized was that safety cannot be ensured only through testing or inspections, but that preventative programs are the best way to produce safe food. The Subcommittee heard that it is virtually impossible to test all products on the shelves for contamination. Similarly, testing end products in a random fashion may not help to show the whole picture: as explained by Mr. Rick Holley, professor at the University of Manitoba, when a problem is not suspected, it is not possible to know what proportion of the products is likely to be contaminated. Since an organism like listeria occurs in foods at 0.1%, at least a thousand tests have to be conducted in order to find one positive. A similar limitation exists with environmental testing. Unless every point of contact is sampled along a production line, the source of a contaminant may be missed.

Food safety problems have to be identified and eliminated from the food production chain, so that the end products are safe to eat. This section addresses initiatives at different stages of the food supply chain that help prevent food safety hazards from developing and consequently contaminating food products.

1. At the Farm

Farmers address food safety through three broad and related systems: on-farm food safety (OFFS) programs, biosecurity programs, and traceability programs. In 2001, federal, provincial, and territorial (FPT) ministers agreed to a framework for the recognition of OFFS assurance programs based on the HACCP system. Commodity groups have been developing and administering OFFS programs since then. These programs are summarized in table 1.

Table 1: Summary of On-Farm Food Safety Programs by Commodity or Commodity Groups

<i>Commodity</i>	<i>Program Name</i>	<i>Remarks</i>
Chicken	Safe, Safer, Safest	83% of chicken farms already certified
Beef	Verified Beef Production	Approximately 400 producers certified or in process of being certified
Hog	CQA	Approximately 7,000 production units certified (representing over 70% of total Canadian production)
Sheep	Food-Safe Farm Practices	510 producers trained by the end of fiscal 2007-08, with 100 additional by the end of 2008
Milk	Canadian Quality Milk	All farms certified by the end of 2010 (Number of certified farms currently varies by provinces from zero to 90%)
Fruits and Vegetables	CanadaGap	Technical review by CFIA completed for most commodities; nearly 300 producers already certified
Grains/Oilseeds/Pulse	ExcelGrains Canada	Technical review by CFIA completed; implementing the certification process

OFFS programs identify such potential food safety hazards as chemical residues from animal health product use or pesticides, determines a number of procedures to eliminate those hazards, and defines the record-keeping procedures farmers have to follow to ensure that the program is correctly implemented. Most commodities have received technical recognition by CFIA for their OFFS programs, and farmers' representatives asked for continuous support from the government to help them fully implement OFFS program and obtain recognition nationally and internationally.

Biosecurity programs are again commodity group-led initiatives to protect animals and prevent the spread of disease. They are particularly important in industries that commonly operate with confined animals. For example, the Chicken Farmers of Canada has developed, in partnership with CFIA, protocols on disease preparedness, prevention, response, and recovery, such as enhanced biosecurity provisions and an avian influenza low pathogenic surveillance program. The Canadian pork industry has also been a leader in biosecurity measures and disease control protocols. Witnesses have said that government should help commodity groups that currently lack biosecurity programs and that it must inform the general public as well as non-agricultural government organizations about biosecurity and disease prevention. The Subcommittee was told about instances where people have entered a farm site without checking to see what biosecurity protocols are in place and without the consent of the farm owner. Mr. Robert McLean, Vice-President of Keystone Agricultural Producers, told the Subcommittee that the industry has worked with the Manitoba government to put together a workshop to train government inspectors and others frequenting farms about the importance of biosecurity and proper

procedures when they do on-farm inspections. Given the current situation with the H1N1 influenza A virus, it is paramount that biosecurity measures be fully understood by the general public and government organizations.

Finally, tracking and traceability programs are intended to provide government and industry with a responsive capacity to deal with a disease outbreak when it occurs. They are not preventive programs and apply not just to farmers but to the entire food supply chain. This aspect will be discussed in the section “Managing Emergencies”.

Witnesses have indicated that there is not always a clear incentive for farmers to adopt measures or programs to improve food safety. Because they prevent diseases, biosecurity measures usually have clear economic benefits, but this is not always the case. Many producers told the Subcommittee that OFFS programs were developed with the idea of being able to market them and receive a premium. This hope never really materialized, but farm groups have indicated that some retailers will not buy from producers unless they can prove they have an OFFS program.

Mr. Rick Culbert, President of Bioniche Food Safety, also talked about the challenge with adoption of OFFS measures. His company developed the world’s first licensed vaccine against *E. coli* O157:H7, a bacteria strain that releases toxins that cause severe, permanent illness or even death. He told the Subcommittee that when the vaccine is given to cattle it significantly reduces *E. coli* colonization in the animals, by as much as 98%. This reduction in the amount of *E. coli* O157:H7 shed by cattle helps to reduce the risk of it being present in ground beef or surface water. As this bacteria does not make cattle sick, however, there is no incentive at the moment for cattlemen to vaccinate them. Like retailers with OFFS programs, packers might be interested to know that their risk of bringing *E. coli* through the packing plant door is reduced. The question remains whether they will be willing to pay a premium for it or whether they just dictate preferential supplier status and give priority to vaccinated cattle.

The Subcommittee has heard that producers are willing to prove that the food they produce is safe through these programs, but government must know that there is an economic cost to producers to doing so without being able to pass it on to the rest of the supply chain. Witnesses indicated that there is a need for cost to be offset by government on behalf of society, possibly through tax credits, incentive-based programs, or by making food safety expenses eligible for the Agri-Flex program¹⁸ and broadening eligibility criteria for government funding to animal vaccines if they have a clear benefit for public health.

18 The \$500 million agricultural flexibility program was announced in the Economic Action Plan. Although details are not known yet, this Agriculture and Agri-Food Canada program will make investments in areas that meet unique regional needs.

2. Processors

One of CFIA's primary focuses is to inspect and audit food processing establishments. Inspection frequencies and types vary, depending on whether the products are imported or are from federally regulated or non-federally regulated establishments.

In addition to the requirements under the *Food and Drugs Act*, a number of products must comply with other statutes, namely the *Canada Agricultural Products Act*, the *Meat Inspection Act* and the *Fish Inspection Act*. Those commodities (dairy products, shell and processed eggs, fresh and processed fruits and vegetables, honey, maple syrup, beef, pork, poultry and fish) make up 56% of the consumer's grocery budget.¹⁹ Regulations under these statutes provide for specific food safety regimes for the covered commodities, and each establishment has to follow strict food safety standards for their processing lines. Federally registered establishments are inspected regularly, sometimes daily, to ensure compliance with federal regulations.

The Food Safety Enhancement Program (FSEP) was developed in 1989 for the industries covered by the *Canada Agricultural Products Act*, the *Meat Inspection Act* and the *Fish Inspection Act*. Initially voluntary, this program became mandatory for some industries including the meat sector in 2005. Under the FSEP, processors develop a HACCP program where in critical areas of the production line that may pose a food safety risk are identified and measures determined to eliminate the problem. Processors must also develop a prerequisite program to prove their transportation, storage, sanitation and other systems meet the CFIA's criteria. With the gradual adoption of these new programs, the CFIA has replaced its traditional inspection system with a HACCP-based inspection system, under which inspectors check the validity and adequacy of the processors' food safety procedures. The current approach to inspection, the compliance verification system (CVS), is a detailed checklist that guides inspectors, who then use defined verification tasks to assess a facility's ability to meet the regulatory requirements by focusing on the systems the facility has put in place. According to the CFIA, the CVS assures consistency and uniformity in inspection activities and prescribes inspection frequencies.

Some witnesses suggested that the HACCP approach has become the gold standard for food safety. It is referenced by the Codex Alimentarius Commission, and the World Health Organization. It is widely used in food processing industries in the United States and in the European Union and is advocated globally as the best standard, because it allows mapping known risks, documenting how risks will be managed, and then verifying whether the procedures were followed. When a problem occurs, it then provides the framework to go back and determine the origin of the contamination.

¹⁹ Office of the Auditor General of Canada, *Report of the Auditor General of Canada to the House of Commons, Chapter 25: Canadian Food Inspection Agency — Food Inspection Programs*, December 2000, p. 25-8.

The Subcommittee heard some concerns that HACCP and CVS constitute a trend toward a deregulation of the food industry, since it gives a more prominent role to the industry in food safety procedures. According to the CFIA, HACCP and CVS do not constitute a privatization of the food inspection system, since it does not change the government's role in establishing food safety standards and in verifying compliance with food safety requirements. In fact, controls in place under a HACCP system could not be carried out by a team of inspectors and were not all in place under the old inspection systems. In addition, the Subcommittee heard from Ms. Jennifer Fowler, inspector at the CFIA, who explained how she verifies companies' reassessment of their HACCP programs:

What I'm doing is a verification of their written HACCP program which consists of the written HACCP plan, the actual process involved, and also their prerequisite program which has to do with the environmental factors in the plant. I look at the HACCP program. There are certain guidelines that they have to follow in writing up the HACCP program. It ranges from a form 1 that speaks about the product, to a form 10 which is their HACCP program.[...] It actually outlines the process from the time the raw product enters the plant to the time it finishes and leaves the door. [...] the company is supposed to analyze, based on their system, where they will place the critical control point to make sure that the hazards that could be introduced at a certain point are being addressed and monitored. [...] I go inside once I've reviewed the program to make sure that what they have on paper is exactly what's happening on the kill floor. I verify the accuracy of those plants. [...] I am doing the verification in that once I'm saying that the HACCP written program is okay, the inspector is the one who implements that program. If they don't have a properly written HACCP program, the implementation will fail.²⁰

Mr. James Stamatakis also described his tasks as a front line CFIA inspector in ready-to-eat meat plants:

I do work directly in the establishment and the establishments presently that I have—two establishments—are both ready-to-eat establishments. My job duties, starting from the beginning, are to perform CVS tasks. Also, my job duties are to ensure that import and export inspection is done, filing reports, answering e-mails, phone calls, and setting up schedules for the rest of the week for CVS tasks that I'm supposed to be doing [...] I am there from 7:30 in the morning until 3:30. When I do come in to perform my duties, I make sure that I release the stamps for export certification and verification to be done by the establishment under my auspices. I also might have to leave halfway through the day to go to my second establishment.²¹

Some witnesses, however, expressed some concerns about implementation of the new regime. Mr. Nelson Vessey, who worked for 40 years as an inspector with Agriculture and Agri-Food Canada and the CFIA, provided an historical perspective of how food inspection programs have evolved. He told the Subcommittee that improving the system

20 Ms. Jennifer Fowler, Inspector, Canadian Food Inspection Agency, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 9, 18:05, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 25, 2009.

21 Mr. James Stamatakis, Inspector, Canadian Food Inspection Agency, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 9, 17:50, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 25, 2009.

was not always the driver behind the changes and that there has been an ongoing failure to ensure that any new inspection procedures would have the desired results before putting them in place. In his opinion, the CVS has not yet been proven scientifically to work.

Mr. Bob Kingston, National President of the Agriculture Union, a part of the Public Service Alliance of Canada, indicated that the HACCP-based inspection system has drained many resources away from other useful inspection activities. He notably mentioned that traditional inspections are a good complement to HACCP and should not be overlooked. Having inspectors on-site in the plant affects the behaviour of the plant employees in a positive way so that procedures are followed more strictly and precisely, enables better communication with plant employees, and allows experienced inspectors to recognize symptoms of problems, such as excessive condensation and moisture or worn or cracked rubber belts that are very hard to sterilize. He emphasized that it does not replace the HACCP system, but traditional inspection of the plant gives the inspector real-life experience and knowledge of the plant that can only improve his or her analysis of the plant HACCP records. Mr. James Stamatakis also confirmed that his experience with traditional inspection and the current HACCP program and CVS complement each other:

I feel that with the combination of my old experience, in the old system, along with the training at this present new system with the CFIA, with CVS tasks coming into effect, that when you marry these two disciplines together that you can do a better job. I'm happy with what I do. I feel it's effective, but like every other system, as was mentioned earlier this evening, there are going to be problems that have to be resolved.²²

Despite the reservations described above, food inspectors, academics, and the food industry have all endorsed and supported the HACCP approach. Many even expressed a belief that in the absence of HACCP, the origin of the listeriosis issue would not have been identified. In addition, in the case of ready-to-eat products, HACCP programs allow for a greater frequency of testing by both industry and government.

The Subcommittee heard that current standards provide better protection than before. For that reason, some witnesses have asked that Canada create a single meat inspection standard. Provincially inspected (PI) meat plants that only trade within one province do not meet the same standards as federally inspected plants. Ms. Laurie Nicol, Executive Director of the Ontario Independent Meat Processors (OIMP), indicated that the Province of Ontario recently introduced stronger meat inspection regulations that require HACCP programs. Other provinces still have meat processors that are rarely inspected or do not have HACCP programs. This does not mean, however, that these plants are operating at a lower food safety standard than large federally inspected facilities.

22 Mr. James Stamatakis, Inspector, Canadian Food Inspection Agency, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 9, 17:55, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 25, 2009.

Members have expressed concerns that a single standard could hurt PI plants that are generally smaller. Actions taken by Maple Leaf Foods for detecting the source of the listeria contamination were extensive and costly. Similarly, new prevention strategies now employed require more resources than previously. The Canadian Meat Council indicated that some federally inspected plants can be quite small, citing a company with only 15 employees, for instance. The OIMP, which represents small businesses, agrees it can be a challenge, but suggested that there may be ways other than the CFIA standards to achieve food safety. It was suggested that an “outcome-based standard” would provide identical safety and satisfy both small and large plants. Since the current national meat and poultry code, developed by CFIA and the provinces, includes those outcomes, the CFIA could, according to the OIMP, recognize provincial standards as equivalent to the federal standard. Ms. Jennifer MacTavish, Executive Director of the Canadian Sheep Federation, also supported the concept of reciprocal agreements across provinces.

Mr. James Hodges from the American Meat Institute explained that the United States also has two systems, a federal inspection system and individual state systems. Legislation was revised a few years ago to include an equivalency between state and federal standards. Currently, individual state systems must be equivalent to the federal system. Plants in states that do not have their own inspection systems (a little less than half of the states) are federally inspected.

3. Importation

Inspection of imported products is another important focus for CFIA. The 2007-08 CFIA performance report to Parliament stated that “since the creation of the agency in 1997, the imports and exports of products subject to CFIA regulation have increased 45.6%”.²³ According to Mr. Christopher Kyte, President of the Food Processors of Canada, the imported food sector represents 23% of the food consumed in Canada but 50% of the food recalls.²⁴ Unlike food produced in Canada, where CFIA can play an active role to implement preventative programs at the food processing level, imported foods require a different approach: equivalency and inspection of products.

With respect to meat, before a country can export products to Canada, the CFIA must assess two points in particular:

- Whether the country’s meat inspection system must be considered equivalent to Canada’s; and
- Whether the country’s status with respect to certain serious animal diseases or diseases that have serious economic consequences.

23 Canadian Food Inspection Agency, Departmental Performance Report 2007-2008, Ottawa, 2008, p. 12.

24 Mr. Christopher Kyte, President, Food Processors of Canada, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 8, 16:20, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 13, 2009.

The CFIA deems another country's meat inspection and certification system to be equivalent to Canada's if it has demonstrated that its system can achieve the same level of protection of human and/or animal health as Canada's system. Once the CFIA has approved a foreign country's inspection system, it assesses it regularly to determine whether it maintains the equivalence. In addition to this, the CFIA monitors imports by checking product admissibility at points of entry and it administers an imported meat product inspection program.

One element of the meat inspection program is the pre-market label registration. Currently, an exporter of meat to Canada must submit its labels to the CFIA for registration. Mr. Robert de Valk, Executive Secretary of the Canadian Association of Regulated Importers, indicated that the government has decided to eliminate this requirement. His association, along with the Food Processors of Canada, opposes this move by the government. According to Mr. De Valk, this program is an efficient and effective means of keeping out imports that do not meet Canadian requirements. For example, a USDA inspector at a plant in the United States that exports to Canada has to interpret the Canadian regulations and ensure that the export that is being prepared there meets Canadian import requirements. Mr. De Valk asserted that "one of the most effective ways [the U.S. inspector] can assure himself that the particular export meets Canadian requirements is to have a label that is registered by the CFIA. Then he knows that someone in Canada has already looked at it and said this meets Canadian requirements."²⁵

Pre-market label registration is also mandatory in Canada.²⁶ The Canadian Meat Council (CMC) has been in favour of removing it for a long time and agrees with the government decision to eliminate the requirement. The CMC believes that compulsory pre-market label approval of meat products is not a food safety issue and that it delays product launch. Registration of labels does not ensure the product is safe; nor does it ensure that all ingredients are declared on the labels. The real food safety issue is ensuring that what is on the label is indeed what is in the food.

The Subcommittee also heard from Mr. Paul Caron, a CFIA inspector for 35 years, who spent a majority of his career as a CFIA border inspector and now is working as a consultant for the meat industry. He identified a number of shortcomings in the CFIA meat import inspection program. For example, imported meat shipments in Canada are not inspected at the port of entry, and exporters know between 72 hours and 30 days in advance whether or not their shipments will be inspected. He also indicated that statistics obtained through the *Access to Information Act* showed that "from January 1, 2000 to December 2007, 2,936 shipments that had been ordered by CFIA to be inspected were

25 Mr. Robert de Valk, Executive secretary, Canadian Association of Regulated Importers, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 6, 16:15, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 4, 2009.

26 It is also required for imported and domestic processed fruits and vegetables.

not inspected”,²⁷ and nothing suggests that companies were prosecuted for not complying.²⁸ He also asserted that “Import meat samples have not been and continue to not be sampled according to the sampling plans outlined in Chapter 10, Meat Hygiene Manual of Procedures”.²⁹

Many witnesses said that imported products must meet the same standards as Canadian products. For example, Mr. Michael McCain asked that CFIA “appropriately ascertain the safety of imported ready-to-eat products by equal enforcement of its revised listeria policy at the border”.³⁰ Dr. Brian Evans assured members that it is very important for Canada to ensure that whatever standards apply to our domestic industry also apply to imports. He also testified that the CFIA will promote equivalency of the new listeria policy with Canada’s trading partners, with additional verifications of products imported into Canada.

4. Distribution and Consumers

While the federal government does have a less active role in the sector downstream of the processors, various stakeholders including the trucking industry and retailers play a role in minimizing and preventing food safety hazards. The Canadian Supply Chain Food Safety Coalition indicated that industry associations, using the same approach as that pioneered by the primary production sector, have developed or are in the process of developing and implementing national HACCP-based food safety programs.

Mr. Nick Jennery, President of the Canadian Council of Grocery Distributors (CCGD), notably mentioned that industry does not compete on food safety. CCGD worked with the Canadian Federation of Independent Grocers (CFIG) to develop a HACCP-based retail food safety program, which is currently being implemented across all CCGD retail members. In the fall of 2008, CCGD, along with Food & Consumer Products of Canada and the CFIG, also initiated an industry association working group to review and update the Supply Chain Food Product Recall Manual.

On the consumer side, the Subcommittee heard from the Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education (CPCFSE). Among the 11 to 13 million annual cases of foodborne illness in Canada, the majority is caused by improper handling or cooking of the food at home. Ms. Brenda Watson, Executive Director of the CPCFSE, told the Subcommittee that research reveals that despite the fact that the majority of adults feel confident they understand and follow safe food-handling procedures, a sizeable number do not consistently follow them. The CPCFSE administers ongoing public awareness

27 Mr. Paul Caron, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 9, 19:10, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 25, 2009.

28 *Ibid.*, 20:15

29 *Ibid.*, 19:20

30 Mr. Michael McCain, President, Maple Leaf Foods, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 3, 16:10, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, April 20, 2009.

initiatives and offers consumers access to information on safe food handling at home. Technologies could also be available to consumers to help them mitigate food safety hazards. For example, the Subcommittee heard from Toxin Alert, which is developing packaging that signals bacterial contamination.

Providing information to the public on proper food handling procedures but also on food standards and risks from new technologies, contamination, or pathogens is an important factor in maintaining consumers' confidence. Mr. Sylvain Charlebois, Associate Professor at the University of Regina, indicated that despite doing better than most industrialized countries, the Canadian food system has always been weak on risk communication, a shortcoming also identified by Health Canada in its *Lessons Learned* report. Mr. Charlebois suggested that the public does not have much knowledge about our food standards and food safety programs and that the government should focus on educating the public. This was also supported by the CPCFSE, which recommended that all food safety initiatives must include a focus on the consumer. The CPCFSE also recommended that communication be harmonized, integrated, and planned between industry and government and urged that ongoing investment is required to deliver food safety messaging to consumers. Indeed, campaigns aimed at changing behaviour can take 20 to 30 years to gain significant traction in the marketplace, as demonstrated by the anti-smoking campaign.

The Subcommittee also heard some testimony on communication models. The CPCFSE believes that its partnership model makes effective use of financial resources and that rather than inventing a new model, the Government of Canada should invest in the existing one that has served the Canadian consumer over the past 12 years. On the other hand, Mr. Charlebois recommended that a single Canada-US food safety agency could focus on consumer concerns alone. He testified that since communication means managing perceptions and fear, CFIA is not designed to deal with the public and that CFIA should instead look solely at regulating and developing a partnership with the industry to implement inspection programs.

Finally, the Subcommittee addressed the issue of consumer confidence in the Canadian food safety system. Witnesses representing Option consommateurs discussed the crisis of confidence that they felt followed the listeria outbreak. CFIA acknowledged that confidence may have been temporarily shaken, as is normal at a time of crisis, but denied that the outbreak brought about a real crisis of confidence.

5. Recommendations on Minimizing Risks

As mentioned throughout this report, HACCP-based food safety systems are now an integral part of Canada's food safety approach. Although they do not and cannot prevent all problems from occurring, they are recognized by many as the most effective method for minimizing food safety hazards. It should be noted also that although HACCP

programs are mandatory in many federally inspected establishments, products not covered by the *Canada Agricultural Products Act*, the *Meat Inspection Act* and the *Fish Inspection Act* are under a different inspection regime, and this may give the false impression that they are not inspected at all.

Recommendation 4:

The Subcommittee recommends that the government encourage the implementation of HACCP-based food safety systems certified by the appropriate food safety authority.

The Subcommittee heard from various sources that, despite having good programs in place, CFIA lacks the resources to properly implement all that it is mandated to do. Declining and inadequate training and lack of personnel were identified as problematic. On training, for example, Mr. Paul Caron, who formerly trained import inspectors, noticed a decline in the technical knowledge of those inspectors. The Canadian Meat Council also told the Subcommittee that after the new "Risk-based Verification Sampling of Ready-to-Eat (RTE) Meat and Poultry Products" was implemented on 1 April 2009, it became evident that many inspectors did not know enough about proper aseptic sampling techniques. With respect to resources, internal CFIA documents received by the Subcommittee revealed that the CFIA inspection program is experiencing workload challenges in meeting delivery requirements. Mr. Don Irons, a food processing supervisor at the CFIA, also indicated he does not have the necessary resources to properly implement the Compliance Verification System in the area for which he is responsible.

There was a fair amount of discussion on the ratio of inspectors to plants to which they are assigned. Some witnesses suggested that the ratio was too high. For example, the inspector responsible for the Maple Leaf plant was also assigned to six other establishments at the time of the crisis. However, CFIA officials indicated that they try to adjust the number of plants per inspector based on the plants' complexity, size, and location and that there is no ideal ratio.

When asked for statistics on the number of front line inspectors, CFIA gave conflicting testimony. Union representatives offered different figures as well. Mr. Bob Kingston also questioned where the approximately 200 new inspectors announced by the government were deployed, a concern also raised by the National Farmers Union. The CFIA confirmed that 207 new inspectors had been added between March 2006 and March 2008, 133 of whom are meat inspectors. The government invested \$113 million for food and product safety in budget 2008, and witnesses commended the \$250 million in budget 2009 for improvement of federal laboratories. Nevertheless, many witnesses emphasized that systems can only reach their potential if they are properly resourced and implemented. As stated by Mr. Michael McCain: given the mandate that we

believe is appropriate for the CFIA, for the government and regulator going forward, we would share your view that more resources are required, not less.”³¹

Recommendation 5:

The Subcommittee recommends that the Canadian Food Inspection Agency, cooperatively with the union, finds the means and technology such that they can provide accurate, real-time evaluation of inspector resources.

The Subcommittee believes that the debate over CFIA resources is the responsibility of Parliament and that any assertion about the adequacy or the lack of resources should not be made lightly, as it can undermine the public’s confidence in the Canadian food safety system.

Recommendation 6:

The Subcommittee recommends that the government undertake a comprehensive review of the resources, including training, that Canadian Food Inspection Agency (CFIA) needs to properly implement, execute and enforce all food inspection activities; and that the government make that review public.

A frequent message during the Subcommittee’s hearings was that all foods sold in Canada must meet the same standards. As indicated before, the implementation of HACCP systems all along the food chain for all products, including those not covered by the *Canada Agricultural Products Act*, the *Meat Inspection Act* and the *Fish Inspection Act*, would partially resolve this issue. Nevertheless, many products sold in this country are not federally inspected, and although members do not want to suggest that these products are not the same, with respect to safety as those under the federal system, the Subcommittee believes Canadians should not be given the impression that there is a double food safety standard in Canada.

Recommendation 7:

The Subcommittee recommends that the government implement a system to recognize the equivalency of existing provincial inspection systems in comparison to the federal inspection system.

A safe supply of food is a public good, and in many cases farmers and processors bear the costs of implementing proactive food safety measures without being able to pass them on to the consumers. In some cases, such as the vaccination of cattle against *E. coli* O157:H7, the cost prevents adoption of the technology, since there is no incentive for producers. Because there is the expectation that all food sold in Canada is safe, there

31 Mr. Michael McCain, President, Maple Leaf Foods, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 3, 16:40, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, April 20, 2009.

is no price premium paid to Canadian producers who pay the costs associated with providing safe food, yet they compete with international producers who do not always pay the same costs. Members agree that the government has a responsibility to offset some of the cost, since food safety is a public good.

Recommendation 8:

The Subcommittee recommends that the government provide funding for food safety initiatives at the different levels of the food supply chain, including the implementation of policy changes that support the development of novel approaches to foodborne pathogens.

The Subcommittee agrees with the House of Commons Standing Committee on Finance³² that *E. coli* should be eliminated from the food supply.

Recommendation 9:

The Subcommittee recommends that the federal government develop initiatives designed to work towards the removal of *E. coli* from the Canadian food chain.

Finally, as a means of increasing consumer confidence in the food safety system:

Recommendation 10:

The Subcommittee recommends that the government restore and publish the Establishment Inspection Reports and Establishment Ratings.

C. Managing Emergencies

1. National Foodborne Illnesses Surveillance System

One of PHAC's primary functions is disease surveillance. The Subcommittee heard from Dr. David Butler-Jones, Canada's Chief Public Health Officer, and Dr. Frank Plummer, Director of the National Microbiology Laboratory in Winnipeg, who provided details of PHAC's surveillance systems for foodborne illness.

32 House of Commons, Standing Committee on Finance, *Taxing to Prosper: Canada System for Taxes, Fees and Other Charges*, Third Report, 2nd Session, 39th Parliament, February 2008.

With respect to infectious diseases, PHAC maintains a database of nationally notifiable diseases, that is, diseases that must be reported within the provinces and territories, and this data is transmitted to PHAC. Diseases that are to be nationally notifiable are determined through federal/provincial/territorial negotiations.³³ Subcommittee members were told that of the top pathogens causing foodborne illnesses, all but listeria are reportable. Other pathogens include *E. coli* O157:H7 (verotoxigenic *E. coli*), salmonella, *Clostridium botulinum* and shigella. Richard Holley, a food safety specialist, told the Subcommittee that in addition to listeria, *Staphylococcus aureus* and *Clostridium perfringens*, which also cause significant levels of foodborne illness in Canadians every year, are also not reportable federally. Listeriosis has not been a nationally notifiable disease since 1999, and members asked whether it should be placed back on the list, given the high mortality rate associated with this pathogen in vulnerable populations, the ability of listeria to thrive in environments that are not conducive to most bacterial growth, and the long incubation period of the disease. The Chief Public Health Officer indicated that removing listeria from the list may have been premature.

The Subcommittee also heard about a multi-partner surveillance initiative funded by PHAC and Agriculture and Agri-food Canada, called C-EnterNet, which is in its pilot phase. It is meant to reduce the burden of enteric disease through sentinel site surveillance, which requires collaboration among jurisdictions, as well as the development of better food safety policies. Mr. Rick Culbert of Bioniche Food Safety urged the Subcommittee to recommend that the government fully fund C-EnterNet.

The National Enteric Surveillance Program (NESP), which is a national surveillance program designed to provide timely analysis and reporting of laboratory-confirmed enteric disease cases in Canada, was also described to the Subcommittee. The NESP has been in operation since April 1997 and provides weekly reports to stakeholders across the country. However, Mr. Holley explained that the NESP pools laboratory reports of foodborne illness and puts them all together, but that the results are easily skewed, and that it does not provide an accurate reflection of the incidence of enteric disease because only Quebec and British Columbia require that all foodborne illnesses caused by microorganisms be reported. He stated that

33 For further clarification, the PHAC website states that "Communicable diseases (CDs) are made notifiable in the provinces and territories of Canada by provincial and territorial statute. The list of notifiable diseases at the federal level is agreed upon by consensus among provincial, territorial and federal health authorities. The purpose of making a specific CD reportable is to facilitate both tracking and required control efforts by public health personnel. In addition, the NND list helps to promote uniformity and synergy among the provincial and territorial efforts and conformity with international reporting requirements." This is available at <http://dsol-smed.hc-sc.gc.ca/dsol-smed/ndis/list-eng.php>

for reportable diseases in six of our provinces, the data are pooled together, they're aggregated. Other provinces don't aggregate the data. They come to Ottawa and you can't make any sense of them. We don't know what makes us sick and we don't know what foods containing those unknown organisms cause greater frequencies of illnesses.³⁴

Similarly, Mr. Ron Osborne testified that the collection of epidemiological data—that is, the type of pathogen, number of cases, where outbreaks occur, etc.—needs to be improved. He indicated that a program to help us evaluate how our programs are working to combat foodborne disease and allow continuous improvement had been designed at Health Canada but was never implemented. He told the Subcommittee that such a program would help evaluate the effectiveness of food safety and surveillance programs and allow for continuous improvement.³⁵

Although the Subcommittee was not told about the NESP by PHAC officials, they were told that, had the outbreak occurred five years ago, the tragedy would have probably been greater. PHAC spoke about PulseNet and the Canadian Network for Public Health Intelligence (CNPHI), which, PHAC testified, have greatly enhanced the ability of the Agency to detect foodborne illness outbreaks. It was not made clear to the Subcommittee whether these are meant to replace or enhance NESP and C-EnterNet.

One system that PHAC uses, PulseNet, is a virtual laboratory, which has been in existence for about 10 years but has been expanded in the past three years to include listeria. PulseNet is a decentralized system in which regional, provincial and federal laboratories across the country are certified by PHAC to work with the same equipment, the same protocols, the same training to produce genetic fingerprints, and then they compare these electronically on a central database maintained by PHAC that links all computers and databases of certified laboratories. In this way, PulseNet helps to identify outbreaks at very early stages. It is currently dedicated to tracking the DNA fingerprints of all cases of *E. coli* O157:H7 and salmonella, which are responsible for the vast majority of foodborne illness in Canada. In recent years PHAC has been working on adding listeria to the system. At the time of the outbreak, only the province of Quebec had chosen to be certified, as were the Health Canada lab in Ottawa and the NML. Neither CFIA nor any of the other provinces were yet certified. Since the outbreak, Ontario and Alberta have become certified, as has CFIA.

A second system, the Canadian Network for Public Health Intelligence (CNPHI) allows front line workers to communicate about events in real-time. CNPHI is a secure, web-based collective of applications designed to facilitate national, integrated, real-time collection and processing of laboratory and epidemiological surveillance data,

34 Dr. Rick Holley, Professor, University of Manitoba, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 5, 18:30, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, April 29, 2009.

35 Mr. Ron Osborne, Food Safety and Quality Systems Specialist, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 5, 18:20, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, April 29, 2009.

dissemination of strategic intelligence, and coordination of public health response. The goal of CNPHI is to reduce the occurrence of foodborne illness by enhancing the response capacity of public health stakeholders. CNPHI is comprised of two secure components, the CIOSC and the Response and Resource Management Centre.

CIOSC is a national system that allows for timely sharing and strategic dissemination of public health intelligence between local/regional, provincial/territorial and national public health stakeholders. Currently CIOSC includes Public Health Alerts and a FluWatch pilot site. The Public Health Alerts, which includes enteric alerts (e.g. foodborne illness) and respiratory alerts (e.g. influenza), are for receiving, posting and distributing alerts about confirmed or suspected events and outbreaks. The system allows registered users to see nationwide communicable disease event activity. The Response and Resource Management Centre contains web-based *Intelligence Exchange Resources* to assist public health stakeholders with the management of activities and agreed-to information-sharing between agencies of different jurisdictions.

The Subcommittee heard that these two systems, PulseNet and CNPHI, are effective at detecting outbreaks at a very early stage. PHAC officials emphasized that the listeriosis outbreak was detected with only 10 cases in a population of 30 million and a high background level of enteric disease. The Chief Public Health Officer stated that the tragedy would have undoubtedly been much worse in the absence of these two systems. The Subcommittee wonders whether PHAC has sufficient resources to expand PulseNet and CNPHI in such a way as to best serve Canadians. It notes that PHAC officials remarked on the number of years they have been developing these programs.

The Subcommittee was told that foodborne illness costs about \$10 billion annually in Canada. Mr. Holley suggested that a decision has to be made as to the level of investment the government should make into effective surveillance programs. Members appreciate the enthusiasm shown by PHAC officials for the systems the agency has in place to detect foodborne outbreaks, but they question whether their effectiveness might be enhanced by including more foodborne illnesses on the list of nationally notifiable diseases, particularly listeriosis. They note that in order for the federal government to meet its obligations under the International Health Regulations, the provinces must report illnesses to PHAC.³⁶

Recommendation 11:

The Subcommittee recommends that the government enhance the national foodborne illnesses surveillance system by developing programs to gather epidemiological data on foodborne illnesses in Canada and that it initiate discussions with the provinces to add relevant foodborne illnesses to the list of nationally notifiable diseases.

³⁶ Dr. Kumanan Wilson, Associate Professor, University of Ottawa, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 13, 17:15, 2nd session, 40th Parliament, Ottawa, June 10, 2009.

2. Recalls and Outbreak Management

In the event of a national foodborne illness outbreak, the CFIA is responsible for determining the exact food source of the contamination as well as managing the recall of that product. PHAC is responsible for detecting the outbreak and coordinating the national investigation and response. PHAC, directed by the Chief Public Health Officer, enters into its outbreak response mode following identification of an outbreak that either spans more than one jurisdiction in Canada or exceeds the capacity of a single jurisdiction to respond appropriately. PHAC launches an outbreak investigation in order to determine the source of an outbreak and implements control measures to reduce the public health impact and limit further spread of the disease. Unlike most disease outbreaks, where PHAC collaborates mainly with other public health figures, in a foodborne disease outbreak PHAC also works with CFIA. The identification of the source in a foodborne illness outbreak is complex, since linked cases can be geographically distant and the disease can manifest days or weeks after consumption of the food, making it difficult for patients to recall what they had consumed. PHAC's surveillance programs PulseNet and CNPHI can address the geography issue and they can identify an outbreak at its earliest stages. The agency then determines, through the DNA fingerprinting analyses, which cases are linked. And once that has been done, it can compile the lists of consumed food from each of the linked cases and look for common items.

Once the suspected food items have been identified and tested, those testing positive are investigated by CFIA to determine where they came from. It contacts the facility that served the food to request purchasing and supply records that may provide additional information about the specific food involved. Once the source is identified, CFIA works closely with the manufacturer in order to request information on lots and batches of the foods in question, including distribution records, in order to locate and request unopened packages of these foods for testing. Confirmation of contaminated product is then relayed to the manufacturer, and CFIA initiates a recall. Several witnesses emphasized the importance of establishing certainty with respect to the affected food product. They cited instances in which authorities prematurely announced affected foods only to have to retract later, after considerable unnecessary damage had been caused to another manufacturer, an entire food industry, or even the consumers, who were forced to change consumption pattern and buy another product that was the real source of the problem. The Subcommittee heard testimony from the public health officials from Ontario that in some cases the results from open packages should be considered conclusive. They emphasized that it would be unlikely that opened packages at different locations would be contaminated with the same pathogen because of contamination of the product after it was opened.

Once CFIA, in collaboration with Health Canada, has decided that a risk is posed by a food product, it then must determine the level of risk posed in order to determine the class of food recall. There are three classes of food recall, I, II and III, in descending order of perceived risk. As in the case of the listeriosis outbreak, a class I recall involves issuance of a news release as well as a posting on CFIA's website to notify the public.

Under the *Canadian Food Inspection Agency Act*, the CFIA has the authority to order a manufacturer to recall a product, or products. Recalls are the responsibility of CFIA's Office of Food Safety Recall, which directs a manufacturer to carry out the recall of the affected products. The Office follows up by conducting effectiveness checks on the recall.

Some members questioned why the CFIA did not invoke a mandatory recall of affected Maple Leaf products. However, the Subcommittee was told that it is preferable that a recall be accomplished efficiently on a voluntary basis if possible. Several industry witnesses testified that the term 'voluntary' is misleading and that it is understood as meaning that it will become mandatory quickly if compliance is not swift. CFIA also stated that there was no need to invoke a mandatory recall, as Maple Leaf Foods was completely cooperative, and that a voluntary recall can proceed more quickly in any event. Finally, it was pointed out that the *Canadian Food Inspection Agency Act*, while it gives authority to order a food recall, is meant for those situations where the company is unable or unwilling to cooperate; circumstances that did not apply in this situation. However, the Subcommittee also heard that although the use of a voluntary recall may be the most prudent, it should nevertheless be CFIA that announces, manages, and provides all public information about it; industry should not be the primary source of recall information for the public.³⁷

In its follow-up report to the listeriosis outbreak, the Chief Medical Officer of Health of Ontario indicated that Toronto Public Health (TPH) inspectors were inhibited from accompanying CFIA inspectors to the Maple Leaf plant. CFIA officials indicated to members that they have no authority to prevent inspectors from entering plants. However, in their appearance at the Subcommittee, MOHLC and TPH clarified that they were not initially invited to accompany CFIA as part of the audit team and that when TPH inquired about their inclusion, they were informed that they would need to make the request in writing, which they did, and CFIA agreed. Upon arriving at the plant at the agreed-upon time and date, TPH was told by CFIA that they could only send in one of the two inspectors present. MOHLC and TPH indicated that they had had no previous knowledge of these requirements.

Testimony from Lyn Wilcott of the British Columbia Centre for Disease Control (BCCDC) suggested the same lack of collaboration between CFIA and the provinces during a recall. BCCDC indicated that for most issues, collaboration between them and the CFIA is very good. However, Mr. Wilcott testified:

37 Dr. David Williams, Chief Medical Officer of Health of Ontario, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 10, 16:10, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 27, 2009.

Where things seem to go off the rails is during recalls where there are illnesses involved, or potential for illnesses, or potential adverse publicity, or even prior to a recall, when we as a province are doing an illness or outbreak investigation. This is the point, in those kinds of examples, where the CFIA becomes very reluctant to share information openly and freely.³⁸

In addition, the concerns raised by the BCCDC reaffirmed the criticisms of the MOHLC discussed earlier with respect to its experiences during the listeriosis outbreak. Specifically, BCCDC indicated that CFIA is often reluctant to provide information to the provincial public health authorities about distribution patterns of a food in question, whether it was sold in the area in question, whether there is information on lot and batch numbers for the time in question, etc.³⁹

Finally, media communication during outbreaks has been addressed. Some members voiced concerns about the amount of media time that federal officials had during the outbreak and recall process and whether their advisories and alerts to the Canadian public were carried out in the most appropriate way. Members were concerned about the need for a single person to become the face of a crisis. They indicated that in the case of the listeriosis outbreak, although the Minister of Agriculture and Agri-Food as well as CFIA and PHAC officials were available, Mr. McCain became the identifiable spokesperson. They suggested that one federal authority should have been more visible. Members' concern was that in the future PHAC be more visible and that the Chief Public Health Officer be the federal spokesperson during a crisis.

Several witnesses suggested that Canada already has the capacity for effective communication, citing such incidences as the BSE crisis and the more recent H1N1 outbreak, but that there were deficiencies in communication during the listeriosis outbreak. For example, Mr. Christopher Kyte, President of the Food Processors of Canada stated;

When we had the BSE issue, the government was there in full force. You had Brian Evans out discussing it. You had the minister out. We felt really good. You got the message out to the consumers. They ate more beef. But we didn't see that in listeria. Michael McCain ended up being the Canadian government's spokesperson. We're not sure that was right.⁴⁰

38 Lyn Wilcott, British Columbia Centre for Disease Control, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 7, 16:40, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 6, 2009.

39 *Ibid.*, 16:45.

40 Mr. Christopher Kyte, President, Food Processors of Canada, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No 8 — 16:30, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, 13 May 2009.

A similar sentiment was expressed by Mr. Martin Michaud, Vice-President, technical services at Olymel, who testified:

During the listeriosis outbreak last summer, what our industry really needed was a voice and a face that Canadians could rely on as we had during the BSE crisis and the SARS crisis.⁴¹

Mr. James Laws, Executive Director of the Canadian Meat Council, also commended the Government's handling of the BSE crisis, as well as of H1N1, and asserted that:⁴²

That's the type of response we'd like to see in the future for other food safety events like this one. We believe it should be the Public Health Agency of Canada and/or Canada's Chief Veterinary Officer out there reassuring Canadians.

Dr. Brian Evans, Executive Vice-President of CFIA, explained that there is a federal protocol in place for outbreaks of foodborne illness. Canada's Foodborne Illness Outbreak Response Protocol (FIORP) guides the activities of the federal government and the provincial government in the early stages of the epidemiological investigation and then transfers the lead from the province to the federal authority on the epidemiological side when the outbreak extends beyond provincial borders. The Medical Officer of Health for Toronto Public Health expressed frustration that FIORP was not being followed during the listeriosis outbreak. Dr. McKeown stated:

During the 2008 listeriosis outbreak, it did not appear to me and my colleagues that the protocol was being used to guide the investigation and response and some participants were apparently unaware of its status or its existence.⁴³

He indicated that the protocol needs to be updated, and that there should be substantial training for all parties who may have to collaborate during an outbreak and suggested that Canada hold some tabletop, or simulation, exercises in order to test the foodborne illness outbreak response, including the communications component. Dr. Williams supplemented that the drafting of FIORP pre-dated the creation of PHAC, which leaves the role of the Chief Public Health Officer in question with respect to foodborne illness outbreaks.⁴⁴

41 Mr. Martin Michaud, Vice-President, Technical Services, Olymel, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 8, 17:35, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 13, 2009.

42 Mr. James Laws, Executive Director, Canadian Meat Council, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 8 — 18:45, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 13, 2009.

43 Dr. David McKeown, Medical Officer of Health, Toronto Public Health, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 10, 16:15, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 27, 2009.

44 Dr. David Williams, Chief Medical Officer of Health of Ontario, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 8, 17:00, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 27, 2009.

Recommendation 12:

The Subcommittee recommends that the government review with the provinces the inter-agency protocols in place during an outbreak, including the public communication and information sharing components, and conduct real-scale simulation to validate these protocols.

Recommendation 13:

The Subcommittee recommends that the government review the legislative basis for the Public Health Agency of Canada and the Chief Public Health Officer with a view to ensuring independence from government departments and ministerial influence, so as to protect and restore faith and confidence in Canada's public health system.

It was felt that this issue must be addressed before Canada is faced with another incident. In fact, CFIA's *Lessons Learned* report on the recall response focuses almost exclusively on communication and information issues. All public officials testified that these concerns were being addressed. It should be noted that unlike SARS, which was a public health issue, or BSE, which was a food supply safety issue, the listeriosis crisis affected both the food supply and public health. The fact that the response involved more than one agency may have complicated communication and increased confusion in the general public.

3. Other Initiatives in Relation to Outbreak Management

The Subcommittee heard some testimony during the course of this study with respect to the capacity of government laboratories to deal with both human and food samples. Dr. Williams of the MOHLC reiterated one the conclusions from his *Report on the Management of the 2008 Listeriosis Outbreak in Ontario*, that provinces should not be reliant on federal agencies for laboratory testing. This issue was addressed by PHAC officials, who described the recent efforts to decentralize laboratory testing of PulseNet as discussed above. Certification of laboratories across the country to test samples, and providing a central database for comparison of results, should help to reduce the timelines involved in identifying outbreaks. Some witnesses questioned whether laboratories will have the capacity in the event of a large outbreak. PHAC officials indicated that they have the ability to draw on personnel from other areas in that circumstance, but they suggested that both the day-to-day operations and surge capacity during outbreaks need strengthening.

The Subcommittee also heard that traceability systems, or the ability to trace back a product, are a useful component to help manage food safety emergencies. When the origin of a problem is identified and linked to a particular premise, other products delivered from that source can be followed the other way through the chain and recalled. The dairy industry is particularly advanced in terms of traceability, as explained by Mr. Richard Doyle, Executive Director of the Dairy Farmers of Canada:

When the milk is produced from the farm, on each farm we now have identification by GPS of every location, of every housing of dairy animals, so you know exactly where each of the animals is located and you know it by terms of premises. When the milk is delivered, each of the farms is also identified. Samples are being kept, and they're tested by provincial laboratories, in most instances, once they're received at the plant. The plants also do their own tests on receipt of the milk with regard to residue in order to decide whether they should discard the whole truck or not. Then it goes into the silo. You know where the milk is coming from, so you have a product in the end where you know the date of production, of the process of that product, and you will know exactly the lot of the milk silo it came from. You can trace the farms that have been delivering to that particular silo, and you will be able to identify back to the animals.⁴⁵

According to witnesses, national standards for all commodities have to be developed. Mr. Doyle indicated that because of the different jurisdictions there are different traceability systems for livestock, and coordination is necessary. Even if programs can be administered by a partnership of provincial governments and commodity groups, national standards are necessary in order to avoid confusion for exporters and provide clear information about food safety programs to foreign buyers.

Recommendation 14:

The Subcommittee recommends that the government encourage the development of industry-led traceability systems for all commodities and products.

D. Final Thoughts

Finally, the Subcommittee heard that whistleblower legislation could play a role in identifying potential food safety hazards before there is a public health threat. David Hutton, Executive Director of the Federal Accountability Initiative for Reform, stressed the need for whistleblower protection. He emphasized that few employees, either of industry or government, have the protection necessary to encourage them to come forward when they see problems with food safety. He testified that the federal Public Sector Integrity Commissioner, an officer of Parliament who investigates alleged wrongdoing in the federal public service, is not sufficient protection for public servants and questioned the office's effectiveness.

45 Mr. Richard Doyle, Executive Director, Dairy Farmers of Canada, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, *Evidence*, No. 6, 17:00, 2nd Session, 40th Parliament, Ottawa, May 4, 2009.

CONCLUSION

During the entire course of this study on food safety, the deaths of 22 Canadians were on the minds of all members. Although safety is a relative notion, since there is no such thing as a zero risk, members still believe food produced in Canada remains among the safest in the world. The Subcommittee identified areas of improvement, such as a common approach to food safety, standards for the implementation of food safety programs such as HACCP and traceability systems, an enhanced foodborne illness surveillance system, better inter-agency protocols in case of an outbreak, and increased resources for our inspection programs. With respect to public health, the Subcommittee wants to see stronger prevention, surveillance and response protocols. If fully implemented, the Subcommittee believes these recommendations will improve the Canadian food safety system and mitigate future tragedies.

LIST OF RECOMMENDATIONS

Recommendation 1:

The Subcommittee recommends that the government call for a fully transparent and independent public inquiry, with all the powers provided under the *Inquiries Act*, into the actions of the federal government, its agencies and departments in relation to the events leading up to, during, and subsequent to the listeriosis crisis of the summer 2008.

Recommendation 2:

The Subcommittee recommends that the government ensure that up-to-date food safety and processing technologies as well as new scientific evidence be included in all risk assessments and that this should be achieved by establishing a process of ongoing review of food safety standards.

Recommendation 3:

The Subcommittee recommends that the government increase its collaborative efforts with the United States and consult with stakeholders and consumers on the possibility of developing a common approach to food safety standards.

Recommendation 4:

The Subcommittee recommends that the government encourage the implementation of HACCP-based food safety systems certified by the appropriate food safety authority.

Recommendation 5:

The Subcommittee recommends that the Canadian Food Inspection Agency, cooperatively with the union, finds the means and technology such that they can provide accurate, real-time evaluation of inspector resources.

Recommendation 6:

The Subcommittee recommends that the government undertake a comprehensive review of the resources, including training, that Canadian Food Inspection Agency (CFIA) needs to properly implement, execute and enforce all food inspection activities; and that the government make that review public.

Recommendation 7:

The Subcommittee recommends that the government implement a system to recognize the equivalency of existing provincial inspection systems in comparison to the federal inspection system.

Recommendation 8:

The Subcommittee recommends that the government provide funding for food safety initiatives at the different levels of the food supply chain, including the implementation of policy changes that support the development of novel approaches to foodborne pathogens.

Recommendation 9

The Subcommittee recommends that the federal government develop initiatives designed to work towards the removal of *E. coli* from the Canadian food chain.

Recommendation 10:

The Subcommittee recommends that the government restore and publish the Establishment Inspection Reports and Establishment Ratings.

Recommendation 11:

The Subcommittee recommends that the government enhance the national foodborne illnesses surveillance system by developing programs to gather epidemiological data on foodborne illnesses in Canada and that it initiate discussions with the provinces to add relevant foodborne illnesses to the list of nationally notifiable diseases.

Recommendation 12:

The Subcommittee recommends that the government review with the provinces the inter-agency protocols in place during an outbreak, including the public communication and information sharing components, and conduct real-scale simulation to validate these protocols.

Recommendation 13:

The Subcommittee recommends that the government review the legislative basis for the Public Health Agency of Canada and the Chief Public Health Officer with a view to ensuring independence from government departments and ministerial influence, so as to protect and restore faith and confidence in Canada's public health system.

Recommendation 14:

The Subcommittee recommends that the government encourage the development of industry-led traceability systems for all commodities and products.

APPENDIX A LIST OF WITNESSES

Organizations and Individuals	Date	Meeting
Canadian Food Inspection Agency Stephen Baker, Vice-President Finance, Administration and Information Technology Brian Evans, Executive Vice-President Paul Mayers, Associate Vice-President Programs Cameron Prince, Vice-President Operations Carole Swan, President	2009/04/20	3
Maple Leaf Foods Inc. Randall Huffman, Chief Food Safety Officer Rory McAlpine, Vice-President Government and Industry Relations (St. Clair Office) Michael H. McCain, President and Chief Executive Officer		
Department of Health Meena Ballantyne, Assistant Deputy Minister Health Products and Food Branch Jeff Farber, Director Bureau of Microbial Hazards, Health Products and Food Branch Morris Rosenberg, Deputy Minister	2009/04/22	4
Listeriosis Investigative Review Secretariat Sheila Weatherill, Independent Investigator		
Public Health Agency of Canada David Butler-Jones, Chief Public Health Officer Frank Plummer, Scientific Director General National Microbiology Laboratory Mark Raizenne, Director General Centre for Food-borne, Environmental and Zoonotic Infectious Diseases (CFEZID)		

As individuals

2009/04/29

5

Richard (Rick) Holley, Professor

Department of Food Science, University of Manitoba

Ron Osborne, Food Safety and Quality Systems Specialist

Canadian Food Inspection Agency

Stephen Baker, Vice-President

Finance, Administration and Information Technology

Brian Evans, Executive Vice-President

Paul Mayers, Associate Vice-President

Programs

Cameron Prince, Vice-President

Operations

Carole Swan, President

Grain Growers of Canada

Theresa Bergsma, Chair

Farm Food Safety Committee

Dale Riddell, Program Manager

Farm Food Safety Initiative

House of Commons

Gerry Ritz, Minister of Agriculture and Agri-Food

Ontario Fruit and Vegetable Growers' Association

Brenda Lammens, Chair

As an individual

2009/05/04

6

Sylvain Charlebois, Associate Professor

University of Regina

Canadian Association of Regulated Importers

Robert de Valk, Executive Secretary

Dairy Farmers of Canada

Réjean Bouchard, Assistant Director

Policy and Dairy Production

Richard Doyle, Executive Director

BC Centre for Disease Control

2009/05/06

7

Lynn Wilcott, Acting Program Director
Food Protection Services

Canadian Cattlemen's Association

John Masswohl, Director

Governmental and International Relations

Canadian Council of Grocery Distributors

Jackie Crichton, Vice-President

Food Safety and Labelling

Nick Jennery, President

Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education

Robert de Valk, Director

Brenda Watson, Executive Director

Chicken Farmers of Canada

Mike Dungate, General Manager

David Fuller, Chairman

Keystone Agricultural Producers

Robert McLean, Vice-President

Ontario Cattlemen's Association

Dan Ferguson, Coordinator

Verified Beef Production - Quality Starts Here

Agriculture and Food Council of Alberta

2009/05/13

8

Tricia Meaud, Deputy Executive Director

Federal Programs

Beef Information Centre

Lisa Mina, Executive Director

Consumer Marketing

Marin Pavlic, Food Safety Manager

Canadian Horticultural Council

Anne Fowlie, Executive Vice-President

Canadian Meat Council

James M. Laws, Executive Director

Food Processors of Canada

Christopher J. Kyte, President

Olymel

Martin Michaud, Vice-President

Technical Services

Ontario Independent Meat Processors

2009/05/13

8

Laurie Nicol, Executive Director

As individuals

2009/05/25

9

Paul Caron

Nelson Vessey

Agriculture Union

Bob Kingston, National President

Inspection Supervisor, Canadian Food Inspection Agency
(Burnaby, B.C.)

Canadian Food Inspection Agency

Catherine Airth, Associate Vice-President
Operations

Jenifer Fowler, Inspector

Don Irons, Food Processing Supervisor
Complex 3 – Toronto

James Stamatakis, Inspector

As an individual

2009/05/27

10

Liam Scott, Counsel

American Meat Institute

James Hodges, Executive Vice-President

Bioniche Food Safety

Rick Culbert, President

Canadian Agricultural Safety Association (CASA)

Dean Anderson, Vice-Chair
President and Chief Executive Officer, Farm Safety Association

Marcel Hacault, Executive Director

Ontario Ministry of Health and Long-Term Care

Vanessa Allen, Public Health Laboratory (Toronto)
Environmental Microbiology

Tina Badiani, Acting Surveillance Lead

David Williams, Chief Medical Officer of Health

Toronto Public Health

David McKeown, Medical Officer of Health

Bison Producers of Alberta

2009/06/01

11

Thomas Olson, Chairman

Canadian Pork Council

Dawn Lawrence, Canadian Quality Assurance (CQA) Program
Coordinator

Martin Rice, Executive Director

Canadian Sheep Federation

Jennifer MacTavish, Executive Director

Federal Accountability Initiative for Reform (FAIR)

David Hutton, Executive Director

National Farmers Union

Terry Pugh, Executive Secretary

Piller Sausages and Delicatessens Ltd.

James M. Laws

Executive Director, Canadian meat Council

Peter Stein, Director

Quality Assurance and Food Safety

Canadian Federation of Agriculture

2009/06/08

12

Bette Jean Crews, President, Ontario Federation of Agriculture

Canadian Food Inspection Agency

Stephen Baker, Vice-President

Finance, Administration and Information Technology

Brian Evans, Executive Vice-President

Paul Mayers, Associate Vice-President

Programs

Cameron Prince, Vice-President

Operations

Carole Swan, President

Canadian Health Coalition

Brewster Kneen, Representative

Canadian Supply Chain Food Safety Coalition

Albert Chambers, Executive Director

Canadian Trucking Alliance

John Gyoroky, Corporate Dock Manager and HACCP

Coordinator

Erb Transport

Ron Lennox, Vice-President

Trade and Security

As an individual

2009/06/10

13

Kumanan Wilson, Associate Professor, University of Ottawa

Canada Research Chair in Public Health Policy

Option consommateurs

Anu Bose, Head,

Ottawa Office

François Décary-Gilardeau, Analyst

Agri-food

Toxin Alert Inc.

William T. (Bill) Bodenhamer, President and Chief Executive Officer

Mike Espy, Chairman

Edward Petroff, Vice-President and Chief Executive Officer

University of Ottawa

Amir Attaran, Professor
Institute of Population Health

APPENDIX B LIST OF BRIEFS

Organizations and Individuals

Amir Attaran

Gary W. Baggey

Bioniche Food Safety

Canadian Chamber of Commerce

Canadian Federation of Agriculture

Canadian Food Inspection Agency

Canadian Horticultural Council

Canadian Meat Council

Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education

Canadian Supply Chain Food Safety Coalition

Chicken Farmers of Canada

Fred J. Coates

Dairy Farmers of Canada

Department of Health

Federal Accountability Initiative for Reform (FAIR)

Food and Consumer Products of Canada

Listeriosis Investigative Review Secretariat

Maple Leaf Foods Inc.

William Arnold Mason

National Farmers Union

Ontario Independent Meat Processors

Professional Institute of the Public Service of Canada

G.W. Riedel

Maria Deanna P.Santos

Emile Therrien

Toxin Alert Inc.

Iain Williamson

Kumanan Wilson

World Society for the Protection of Animals (WSPA)

REQUEST FOR GOVERNMENT RESPONSE

Pursuant to Standing Order 109, the Committee requests that the government table a comprehensive response to this Report.

A copy of the relevant Minutes of Proceedings (Meetings nos 3 and 27) is tabled.

Respectfully submitted,

Larry Miller, MP

Chair

Food Safety in Canada: Everybody's Responsibility

A Dissenting Opinion by the Conservative Party of Canada on the Report of the Subcommittee on Food Safety

The Conservative Party of Canada presents this report regarding the recent study on food safety by the subcommittee, established by the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, as our members believe that the main report does not sufficiently, accurately and/or fairly address certain issues.

The safety of our food is an issue that all Canadians care about. The Listeriosis outbreak of summer 2008 was traced back to ready-to-eat meat products produced at a Maple Leaf Foods plant in Toronto. Sadly, 22 people died from listeria-related diseases and many more became sick. This tragedy has raised some questions about the food safety system in Canada.

In this context, the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food (SCAAF) struck the Food Safety Subcommittee with two general goals:

- 1) Study the Listeria outbreak of 2008 and make recommendations for future outbreaks of this kind.
- 2) Study Canada's food safety system in general and make recommendations to improve food safety in this country.

The Subcommittee on Food Safety has heard from witnesses from all over Canada, all levels of government, farm groups, food processors, food retailers, food safety academics and experts, and of course consumers. One common theme that has come from every witness is that we expect a safe supply of food and that everyone needs to work together – from the farm gate to the kitchen plate – to ensure that our food is indeed safe.

In Canada, food safety is a shared responsibility between industry, federal and provincial governments and consumers. Food processors have the responsibility to produce safe

food, government has the responsibility to set the standards for food safety and enforcing those standards and consumers have the responsibility to handle food safely. Health Canada is the federal department responsible for developing the standards industry must follow and the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is the government's regulatory authority to ensure industry adheres to the standards.

When a human-illness outbreak occurs, jurisdiction rests with municipal and provincial/territorial authorities to manage the outbreak and conduct the epidemiological investigation. Once the outbreak crosses provincial boundaries, the Public Health Agency of Canada (PHAC) takes the lead on managing the outbreak. It is up to the public health authorities to determine the source of the outbreak and in the case a food is identified; public health must inform the CFIA to conduct a food safety investigation to pinpoint the specific source and initiate a recall.

LISTERIA OUTBREAK

The 2008 listeriosis outbreak called into question CFIA's approach to inspection in ready-to-eat meat plants as well as the approach taken by the responsible agencies and departments that manage foodborne illness outbreaks when they develop.

CFIA's inspection of ready-to-eat meat plants is based upon its inspection staff carrying out a series of tasks under the Compliance Verification System (CVS). CVS was developed by CFIA for federally registered plants, all of which operate under a Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) system. HACCP, was designed to improve food safety by identifying the areas in a plant (or a farm, grocery store, or any other portion of the supply chain) where potential food safety issues may arise and stipulates actions required to correct the problem and mitigate the risk to food safety. Maple Leaf Foods had a HACCP system in place however; it did not anticipate the buildup of organic material deep inside the meat slicers, where the most likely source of contamination was discovered. It wasn't until the slicers were fully disassembled that the material was discovered. The Committee heard that CFIA inspectors disassembled slicing equipment

as part of their regular inspections however testimony from Dr. Brian Evans refuted those arguments and stated that “to infer that in fact we, at CFIA, were somehow dismantling slicers on our own in past years I don't think is accurate.”¹

Experts from CFIA and Maple Leaf concluded that this organic source was the most likely source of listeria contamination. Dr. Brian Evans again testified that “what was critical to this whole event was this determination at the end of the day that in spite of cleaning and disinfection and breaking down of equipment according to manufacturers' specifications, beyond the cutting and contact surfaces, a new threat, a new issue, was identified in this particular circumstance, which we had no knowledge about, that could colonize deep into the equipment.”²

Michael McCain even testified that, “No amount of inspection, be it higher or lower, would have changed that outcome. If you want to go to the exact cause of this outbreak, it was not about a lack of inspection. It wasn't about the lack of product testing or a lack of inspectors.”³ Witnesses directly involved in the Maple Leaf plant repeated Mr. McCain's opinion that the inspectors at the plant did their jobs and were adequate.

The management of the outbreak also revealed coordination issues revolving around the recall process, internal and external communications, and responsibility when it came to all agencies involved across all levels of government as well as industry, specifically Maple Leaf Foods. Lessons Learned reports were done by CFIA, Health Canada, PHAC, and the Ontario Ministry of Health and Long Term Care. Additionally, Maple Leaf Foods provided the subcommittee with its own analysis of what lessons it learned.

¹ Dr. Brian Evans, CFIA Executive Vice-President and Chief Veterinary Officer of Canada, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, April 20, 2009.

² Dr. Brian Evans, CFIA Executive Vice-President and Chief Veterinary Officer of Canada, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, April 20, 2009.

³ Michael McCain, President and CEO of Maple Leaf Foods Inc., Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, April 20, 2009.

In addition to these Lessons Learned reports, the Prime Minister of Canada announced in September 2008, that he would launch an independent investigation into the outbreak. Shelia Weatherill was subsequently appointed to this position and her report is expected to be completed in late July, 2009.

A. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

HACCP is an internationally accepted approach to manage food safety risks that ensures that industry and CFIA inspectors work cooperatively throughout the product line to ensure that potential risks are identified and managed. There was a general consensus among witnesses that the science-based HACCP system is the best way to identify and address potential problems early in the supply chain, before they occur. In regards to the importance of HACCP in facilities like Maple Leaf, Dr Brian Evans testified that “HACCP helped them arrive at a conclusion much earlier than would otherwise have been the case.”⁴

RECOMMENDATION 1

CFIA should continue to work with Industry to develop HACCP, as it focuses on the prevention of food safety risks, rather than ‘after-the-fact’ detection on end products.

B. Compliance Verification System (CVS)

CVS is an inspection tool that was developed by CFIA in 2005 and piloted in 2006 to give inspectors a checklist to ensure the existing HACCP systems in place at a food processing facility are monitored and audited in a consistent manner across the country.

⁴ Dr. Brian Evans, CFIA Executive Vice-President and Chief Veterinary Officer of Canada. Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, April 20, 2009.

CVS was fully implemented in April 2008 and adds new requirements to traditional inspection tasks where inspectors must review paperwork to ensure a plant is following its HACCP plan properly. For example, an inspector reviews records to ensure cleaning and disinfecting is taking place regularly and that a plant is conducting the microbiological testing required. Inspectors are also required to watch how the cleaning and disinfecting is done to ensure it is being done properly and they are required to conduct their own microbiological tests.

CVS has been criticized as “privatizing meat inspection” because companies are required to keep records to demonstrate they are adhering to their HACCP plans and do their own testing in addition to the government testing. According to Dr. Brian Evans, “CVS is not privatization⁵,” and does not leave food safety in the hands of industry. Testimony to the Committee has shown that the Government has not and has no plans to privatize inspection. CFIA will always play its role as regulator and inspector. CVS tasks are continuously evaluated to ensure they remain current and relevant however, some concerns were raised by various groups that CFIA didn’t evaluate CVS properly before fully implementing the system.

On September 5, 2008, CFIA improved food safety controls ready-to-eat plants by adjusting CVS tasks for its inspectors to control bacteria and other food borne pathogens in federally registered ready-to-eat meat plants. CFIA also directed industry to aggressively and thoroughly clean slicing equipment; enhanced oversight of sanitation and equipment maintenance, started reviewing company records of end-product and environmental test results on a daily basis; started analysing trends in positive environmental test results to flag any potential problems early; and completed a review of cleaning and sanitation programs used in all federally registered ready-to-eat meat plants.

RECOMMENDATION 2

⁵ Dr. Brian Evans, CFIA Executive Vice-President and Chief Veterinary Officer of Canada, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, April 20, 2009.

CVS should remain the fundamental system that guides inspectors and assures consistency and uniformity in their inspection activities.

RECOMMENDATION 3

CFIA needs to undertake a full evaluation of CVS to ensure that it is working to its full effectiveness.

C. Environmental Testing

As of April 1, 2009, it is mandatory for food processors to report the results of their environmental tests to CFIA. This will allow CFIA and industry to analyze trends of positive listeria results to preemptively flag potential problems. Testimony from Agriculture and Agri-Food Minister, Gerry Ritz; President and CEO of Maple Leaf Foods Inc., Michael McCain; Executive Vice-President and Chief Veterinary Officer of Canada, Dr. Brian Evans; and president of the Agriculture Union of the Public Service Alliance of Canada, Bob Kingston all supported the importance of environmental testing. Mr. McCain stated that, “the new listeria policy, we believe, is a very significant material step forward,” and that the “the most important question in enhancing food safety has to do with how you interpret the data.”⁶ With this change, CFIA will be able to analyze the data and take immediate corrective action when required.

In 2005, under the previous Government, mandatory testing and reporting by CFIA was cancelled. As a result, Maple Leaf Foods was not required to submit its environmental test results to CFIA in the months leading up to the outbreak. For three months before the outbreak, Maple Leaf Foods collected periodic positive environmental tests results for listeria but was not required to submit the results to CFIA. As a result, CFIA was not informed of the listeria problem in the Maple Leaf Foods’ Toronto plant. Since April 1, 2009, plant operators must conduct environmental testing and immediately report any

⁶ Bob Kingston, president of the Agriculture Union of the Public Service Alliance of Canada, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, May 25, 2009.

positive listeria results to CFIA. The new policy also adds additional environmental and end-product testing done by CFIA. With the new listeria policy now enforced an event like last summer “could possibly⁷” be prevented, according to the CFIA inspection supervisor for the affected Maple Leaf facility, Don Irons.

Had environmental testing for listeria not been cut in 2005, CFIA may have detected problems sooner. CFIA now does a data trend analysis on environmental listeria test results taken by food processors and acts preemptively to determine its root cause.

RECOMMENDATION 4

The Government of Canada should continue to support the new mandatory requirements for listeria testing and reporting as well as trend analysis by industry to CFIA inspectors.

D. Recall of Maple Leaf Products

In his statements to the subcommittee, Dr. Brian Evans summarized the timeline from last summer, “The listeriosis outbreak began in early June and was detected by public health officials in Ontario over the ensuing seven weeks. Detailed investigative work at municipal and provincial levels led to their advising the CFIA on August 6th, 2008, that a possible food link was suspected. It was on August 6 that the CFIA was first informed of a public health investigation into two listeriosis cases in a nursing home. Samples taken 16 days previously from meat used to make sandwiches in early July at the facility had tested positive. On August 8th CFIA determined the source plant and began to investigate unopened samples across Ontario to determine how many products were affected. By August 16th, CFIA had the test results required to initiate the recall with Maple Leaf.⁸”

⁷ Don Irons, CFIA inspection supervisor for Maple Leaf facility, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, May 25, 2009.

⁸ Dr. Brian Evans, CFIA Executive Vice-President and Chief Veterinary Officer of Canada, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, April 20, 2009.

In order to do a recall, CFIA requires a link to a specific product. If on July 21st Toronto Public Health had sent proper samples with the right product information CFIA would have been able to react sooner.

The CFIA Office of Food Safety and Recall (OFSR) is responsible for conducting food safety investigations and initiating recalls when a food-borne illness is suspected. OFSR is an independent body with protocols that require them to take action as soon as they are informed of a potential food safety risk.

In order for a recall to be triggered, the CFIA has make a scientific link to the right food source (including product and lot codes) before the public is notified. If a recall goes out too early, misinformation can have a worse effect than an accurate recall at a later date. In Dr. Brian Evan's testimony, he cited the U.S. example of inaccurate information on a strawberry recall several years ago. He went on to explain that giving the public "information that we can't validate ...perhaps puts them at greater risk and cause them to change their behaviours"⁹ is more harmful than no information. As a result of the raspberry recall, US consumers switched from eating strawberries to raspberries, but months later, it was determined that raspberries were what should have been recalled.

RECOMMENDATION 5

The CFIA should maintain its evidence-based methodology of initiating recalls.

E. Communications

The issue of how the federal government communicated with the public during the outbreak was raised by many witnesses. Statutory requirements put the Chief Public Health Officer out front as the primary spokesperson for the Government of Canada.

⁹ Dr. Brian Evans, CFIA Executive Vice-President and Chief Veterinary Officer of Canada. Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, April 20, 2009.

However, as ministers and the government are ultimately held accountable to answering the concerns of Canadians, the Minister of Agriculture and Agri-Food along with representatives of the CFIA and the Chief Public Health Officer conducted 14 press conferences between August 24 and September 9, 2008 to brief the media and to keep Canadians informed. Despite this strong government presence, many felt that Maple Leaf Foods did a better job communicating directly to the public through television commercials and other forms of advertising.

CFIA did note in its testimony that it can only notify the public when an issue tied specifically to food has been identified. They can not act on hunches and risk getting it wrong. However, the provincial health authorities are not under the same legal restrictions that bind CFIA, and may have communicated a public health risk to the public much sooner. Instead, as Dr. Williams of Ontario testified, they abdicated that responsibility to the federal government.

These faults in communication were noted by all government agencies in their testimony and the Lessons Learned reports provided to the subcommittee.

Recommendation 6

The federal government should review its protocols on providing timely, accurate information to the public and put in place the necessary protocols and resources to ensure that there is better communication to the public during a food-borne illness outbreak.

Internal communications between the responsible federal and provincial authorities was another area that all parties agreed need to be improved. The Foodborne Illness Outbreak Response Protocol (FIORP) was not activated by neither the federal government nor the provincial governments despite being a Federal/Provincial/Territorial agreement designed to facilitate communications during this very type of outbreak. The purpose of the FIORP is to establish clear lines of communication and protocols for all partners to follow. In addition, CFIA did not activate its emergency command centre, despite its sole purpose

of managing emergency situations such as this one. As a result of this inaction, there was confusion among the partners as to who had the lead for which part of the investigation and which agency had the authority to do what.

The general consensus from witnesses is that Canadians do not want a food borne outbreak to become an opportunity for government agencies and departments to flex their bureaucratic muscles against each other – rather they would prefer that these agencies cooperate to put an end to whatever is happening.

Internal communications by the federal agencies, provinces and regional health authorities have improved since the outbreak. The Executive Director of the Canadian Meat Council, James M. Laws commented on the improvements in the Government agencies coordination, “Well, I can say that I think we've been very happy with the Government's actions lately on the H1N1 flu virus. That's the type of response we'd like to see in the future for other food safety events like this one.”¹⁰

RECOMMENDATION 7

The Government of Canada should support Health Canada, PHAC and CFIA’s effort to improve communications between themselves and other jurisdictions.

RECOMMENDATION 8

The FIORP should be activated when a food borne outbreak becomes apparent in order to better facilitate cooperation and communication between all levels of government and their respective agencies and departments.

F. Responsibility

¹⁰ James M. Laws, Executive Director of the Canadian Meat Council, . Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, June 1, 2009.

Food safety is a shared responsibility from farms to the processing industry and all levels of government and even in our kitchens. Testimony from the president of CFIA, Carole Swan, states that “Responsibility for food safety does not reside in one person or one institution. There is a network of people and organizations responsible. Government has an important responsibility. We are responsible for setting strong standards and holding industry to account. But, ultimately, industry has responsibilities, as well; they have responsibilities for producing safe food. There is a great deal of shared responsibility. CFIA is one player in a continuum of players who are responsible for making sure that the food Canadians eat is safe.”¹¹

The Codex Alimentarius (published by the World Health Organization and the Food and Agricultural Organization of the United Nations) states that everyone, including farmers and growers, manufacturers and processors, food handlers and consumers, has a responsibility to assure that food is safe and suitable for consumption. The Canadian Food and Drug Act also clearly describes the shared responsibility between Government and industry.

Industry

Maple Leaf Foods has taken responsibility for the listeriosis outbreak. Industry is ultimately responsible to ensure the products they produce, import, store and distribute are safe for consumers. They must identify potential issues and assist with food safety investigations. Industry also initiates or responds to direction to implement a recall.

CFIA

CFIA contributes to the control of food borne outbreaks through its food safety investigations and recalls, as well as its compliance and enforcement activities. It also notifies the public when specific food safety issues have been identified. Food inspection

¹¹ Carole Swan, CFIA president, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, April 20, 2009.

programs administered by the CFIA confirm that establishments have taken the appropriate steps to produce safe food products.

Health Canada

Health Canada establishes food safety standards and policies along with decision-making with respect to a Risk Assessment Process. It also releases communication of issues related to food safety.

PHAC

The Public Health Agency of Canada (PHAC) is usually the first point of contact at the federal level for food borne illness outbreaks. It is in charge of public health surveillance and leads during an epidemiological investigation when cases occur in multiple provinces or if requested by a province. PHAC also releases communication of issues with a human health impact, including notification of the public.

Provinces/Territories

The province/territory leads investigations of human illness outbreaks within their boundaries including the epidemiological investigation. They also release communications of issues with respect to human health issues, including notification to the public.

Minister of Agriculture and Agri-Food

The Minister acted as the Government's lead spokesperson to Canadians to keep them updated of the Maple Leaf outbreak. The independent government agencies conducted themselves appropriately and independent of the Minister's influence. The agencies in fact did their job as they are required to do so by legislation.

Testimony from the Chief Public Health Officer of Canada, Dr. David Butler-Jones, indicates that there was no political interference and the agencies involved were allowed to do their jobs. Dr. Butler Jones said, "no one gave me direction about what information to provide, what questions to answer, how to answer questions, or what actions to take,

from the Public Health Agency. No one. If they had, I would have resisted it. This is not a political role. That is clearly why this position was established with that measure of independence on matters of public health. No one from the Prime Minister's Office, the Prime Minister, no minister, no minister's office, said, "I want you to say this. If that was ever an issue I would have resigned."¹²”

The Public

The public, as consumers of food products, also have a responsibility to ensure their food is safe. Testimony placed the number of food borne illnesses in Canada at thirteen million every year. Most of these are due to improper handling of food in the kitchen or undercooking high-risk products like meat. It is incumbent upon the consumer to ensure that they follow the preparation and cooking instructions of the product they are to consume.

However, testimony from several witnesses pointed to the fact that despite efforts on the part of Health Canada and CFIA to educate consumers about proper food handling and cooking, the message still needs to be reinforced. The federal government can play a positive role in this area by promoting such safe practices to consumers.

RECOMMENDATION 9

Due to the complexity of food production the Government of Canada should continue to underscore the importance of the work with the provinces and territories to strengthen the shared responsibility approach to food safety.

RECCOMENDATION 10

The Government of Canada should adopt a plan to increase awareness and education of the public as to the importance of food safety at home.

¹² Dr. David Butler-Jones, PHAC, Chief Public Health Officer, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, April 22, 2009.

G. Independent Investigator

The Prime Minister appointed Shelia Weatherill to be an Independent Investigator to assess how the Government agencies involved in last summer's Maple Leaf Foods listeria outbreak preformed. Mrs. Weatherill is a highly qualified expert who has all the powers and resources to follow the evidence wherever it leads. The setup and practices of the independent investigator are identical to the Auditor General's authority in an investigation. The Independent Investigator's mandate requires Mrs. Weatherill to submit her report to the Minister of Agriculture and Agri-Food by July 20th. The Minister of Agriculture assured the subcommittee that he will make her report and her recommendations to strengthen our food safety system public.

The Independent Investigator testified that she had the "power, mandate, and resources to fulfill the expectations and conduct this investigation."¹³

RECOMMENDATION 11

The Government of Canada should review all findings of the Independent Investigator's report.

RECOMMENDATION 12

The Government of Canada should release the Independent Investigator's report to the public.

¹³ Ms. Sheila Weatherill, Listeriosis Investigative Review Secretariat, Independent Investigator, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, April 22, 2009.

FOOD SAFETY IN CANADA

The listeriosis outbreak of 2008, while a tragedy, is not indicative of Canada's food safety system overall. There is a general consensus throughout Canada, supported by the witnesses that testified at the subcommittee, that we have one of the safest food systems in the world. However, there is always room for improvement. Areas identified for improvement include strengthening CFIA's inspection resources and regime, the need for clarification between federally inspected plants and provincial ones, CFIA's role as regulator of imported/exported foodstuffs, Country of Origin Labeling (COOL) restrictions on Canadian livestock exports, traceability of livestock and other agriculture products, and on farm food safety.

A. CFIA Resources and Regime

Budget

There has been testimony that CFIA needs increase its resources and training for inspectors. Bob Kingston has claimed that "as a consequence of a lack of resources, there isn't time to train the inspectors."¹⁴ The budget and inspector increases do not back up that claim. The budgets for CFIA have increased as follows 2005-06: \$489.0 million, in 2006-07: \$571.5 million and in 2007-08: \$639.4 million. The budget for CFIA was only cut in 1994, 1995 and again in 2005. Additionally, the Government of Canada invested \$113 million in the Food and Consumer Safety Action Plan in Budget 2008. In the Economic Action Plan for Canada, Budget 2009, the Government also announced an additional \$250 million to upgrade federal labs, including those of CFIA.

RECOMMENDATION 13

The Government of Canada should continue to make food safety a priority and provide CFIA with adequate budgets to ensure Canada's food system is safe.

¹⁴ Bob Kingston, president of the Agriculture Union of the Public Service Alliance of Canada, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, May 25, 2009.

Inspectors

The Government has empowered CFIA inspectors with the most effective methods of inspection through CVS and HACCP. CFIA inspectors have the necessary resources to do their job. The Government has hired, in its first two years, over 200 new inspectors. CFIA has increased its staff by 14% since 2006.

RECOMMENDATION 14

The Government of Canada should hire more inspectors as warranted and provide the proper training and resources for them to do their job.

B. Federal/Provincial/Territorial Regulations

The issue of federal versus provincial/territorial inspection standards was hotly debated among those who testified at the subcommittee hearings. Some witnesses, such as Mr. Peter Stein of Piller Sausages and Delicatessens Ltd. argued that “all plants, both provincial and federal, should be included in the scope of the new listeria policy released this past April 1st.¹⁵” Others argued that a single standard would put local abattoirs who simply could not meet the federal requirements out of business. Jennifer MacTavish representing the Sheep industry summed this up: “If it's a reciprocal agreement among provinces so a domestic trade can occur, that would be wonderful. We do not want to put the smaller processing plants in any kind of a position where their livelihood would be threatened.¹⁶”

A one-size fits all approach to both provincial and federal inspections does not make sense in a country such as Canada. What may be acceptable in Quebec may not be acceptable in British Columbia. It is not the role of the federal government to dictate to

¹⁵ Mr. Peter Stein, Piller Sausages and Delicatessens Ltd., Director Quality Assurance and Food Safety, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, June 1, 2009.

¹⁶ Ms. Jennifer MacTavish, Canadian Sheep Federation, Executive Director, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, June 1, 2009

the provinces/territories the standards they have to adopt for their own provincially regulated markets. This position is backed up by the constitution which clearly splits federal/provincial/territorial jurisdictions in agriculture. However, as some witnesses indicated this does not preclude the federal government from urging cooperation among all levels of government to adopt equivalency without driving local abattoirs out of business.

RECOMMENDATION 15

The Government of Canada should ensure that its food safety standards are applied consistently across Canada in all federal inspected components of the supply chain.

RECCOMENDATION 16

The Government of Canada should encourage its provincial/territorial partners to adopt an equivalent food safety standard in all provincial/territorial abattoirs without putting undo pressure on smaller operations which may cause them to go out of business.

C. Imports/Export

Testimony revealed that “exporters know between 72 hours and 30 days in advance whether their meat shipment to Canada will require visual inspection, full inspection, or no inspection.¹⁷” While it is reasonable for CFIA to give warning to Canadian importers that the product they are expecting may be detained for inspection, such a system should be enforced with the threat of random, unannounced spot checks.

RECOMMENDATION 17

CFIA should review its policies and procedures with respect to advance warning for imported meat products to Canada.

¹⁷ Mr. Paul Caron, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, May 25, 2009.

There was a general consensus that “imported products must meet the same standards and regulations that we face here in Canada.”¹⁸ The CFIA meets these standards through equivalency agreements with our trading partners. We only import products from countries that have food safety standards equal to those of Canada.

RECOMMENDATION 18

The Government of Canada should continue to ensure imports meet the same standards as domestically produced products.

D. Pre-Market Labelling

Testimony on pre-market registration for meat products stated that it is not a food safety issue. Ensuring what is on the label is not a food safety issue. “Getting a label pre-approved—that’s the important part—by somebody sitting in Ottawa who may never have been into a meat plant in their entire lives has nothing to do with safety.”¹⁹

There was conflicting testimony throughout on pre-marketing labelling with the Beef Information Centre Executive Director, Ms. Lisa Mina, testifying that, “rigorous monitoring and enforcement of product labels play a role to maintain confidence in the perceived safety of food products, such as meat, in Canada.”²⁰

RECOMMENDATION 19

The Government of Canada should review the present system of pre-market labelling to protect the integrity of imported agricultural products while

¹⁸ Mr. Peter Stein, Piller Sausages and Delicatessens Ltd., Director Quality Assurance and Food Safety, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, June 1, 2009.

¹⁹ James M. Laws, Executive Director of the Canadian Meat Council, , Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, June 1, 2009.

²⁰ Ms. Lisa Mina, Beef Information Centre, Consumer Marketing, Executive Director, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, May 13, 2009.

providing greater flexibility for Canadian companies to provide these imported products to consumers in a timely and safe manner.

E. Country of Origin Labeling (COOL)

COOL restrictions have been put in place by the U.S. Government as a ‘food safety’ measure. However, the general consensus is that COOL is not a food safety program but rather a non-tariff trade barrier to Canadian and other food exports to the United States of America. The Government of Canada has challenged the unfair COOL restrictions at the WTO in order to reach a negotiated settlement. The Government will continue to stand up for Canadian producers to ensure they are treated fairly. Livestock industries on both sides of the border are concerned about COOL. These restrictions are detrimental to the free flow of trade with the U.S.

The president of the American Meat Institute, James Hodges testified that the Canadian Government’s stance on COOL is beneficial to the cattle industry in both countries “Trade action related to COOL is an appropriate remedy. It is a regulation that is not food safety. It is a regulation that is an impediment to trade.”²¹

RECOMMENDATION 20

The Government of Canada should continue to challenge COOL at the WTO and strive for a negotiated settlement.

F. Traceability

Traceability is a theme raised from all sectors of the supply chain. The ability to trace a product, be it a live steer on the farm or a box of asparagus at the grocery store, from a specific outbreak to its origin will not only allow faster product recalls it will boost confidence in Canada’s food supply.

²¹ James Hodges, American Meat Institute, Executive Vice-President. Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, May 27, 2009.

One area that Canada is making progress in traceability is that of live cattle, especially in the wake of the initial BSE cases in 2003. Witnesses testified that BSE dealt a severe blow to the confidence of international markets in Canadian livestock and led to the closing of many borders to our cattle. One of the ways of restoring that confidence in the safety of our cattle is by being able to show potential customers the traceable history of that particular cut of meat or live animal. It is clear from the testimony that traceability is a key component of Canada's food safety system.

In the new Growing Forward Framework for Agricultural there is almost \$100 million for food safety systems and traceability initiatives. The Government has invested in traceability under Growing Forward as another way to improve food safety.

RECOMMENDATION 21

The Government of Canada should continue to invest in traceability to further protect the initial stages of the food supply chain and increase competitiveness by ensuring these costs are not passed on to Canada's primary producers.

G. On Farm Food Safety

The first step of food safety begins on the farm. The Government of Canada supports on-farm food safety program. Many producer groups testified that the food safety system begins with HACCP based systems on the farm. HACCP systems allow producers to focus on the most vulnerable areas of food safety. "Thousands of on-farm food safety manuals have been distributed on farms across Canada, I must note that the accomplishments would not have been possible without the collaboration and support, in financial resources and technical expertise, of both Agriculture and Agri-Food Canada and the Canadian Food Inspection Agency. The Government of Canada has made

considerable investment in helping industry develop the program. The importance of this support cannot be emphasized enough.²²”

The Government’s commitment to on-farm food safety needs to be in the domain of an efficient and streamlined regulatory system. “There needs to be some incentive for producers to participate. In the best case scenario, producers will be implementing the program in response to market incentives where they get paid a premium.”²³”

RECCOMENDATION 22

The Government of Canada should support farmer’s efforts to produce safe food, implement farm HACCP systems, and ensure producers can operate in the most competitive environment possible.

CONCLUSION

Food safety is the responsibility of all Canadians. The listeria outbreak has shown that even with the most sophisticated risk-based approach to food safety, sometimes things can literally fall between the cracks and grow into large problems. The emphasis needs to be put onto all levels of government to ensure that the food they inspect is safe for consumption and that when a health incident does occur; cooperation takes precedence over turf wars. It is equally incumbent upon industry to ensure that the food they grow, process, transport, sell, and cook for Canadians is safe. Finally, it is up to the consumer to ensure that the food they eat is handled and prepared properly. It is when all of these groups work together, we can all be sure that our food is safe.

²² Anne Fowlie, Canadian Horticultural Council, Executive Vice-President, Canadian Horticultural Council, Executive Vice-President, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, May 13, 2009.

²³ Ms. Jennifer MacTavish, Canadian Sheep Federation, Executive Director, Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, June 1, 2009

scénarios, les producteurs mettront en œuvre le programme en réponse à des incitatifs du marché leur permettant d'obtenir une prime²³ ».

RECOMMANDATION 22

Le gouvernement du Canada doit soutenir les efforts déployés par les fermiers en vue de produire des aliments sécuritaires, appuyer la mise en œuvre des systèmes HACCP et veiller à ce que les producteurs puissent mener leurs activités dans un environnement le plus concurrentiel possible.

CONCLUSION

La salubrité des aliments est la responsabilité de tous les Canadiens. L'éclosion de listériose a montré que même avec une approche fondée sur les risques des plus sophistiquées, parfois certaines choses peuvent nous échapper et prendre des proportions alarmantes. L'accent doit être mis sur tous les ordres de gouvernement pour faire en sorte que les aliments qu'ils inspectent soient propres à la consommation et que lorsqu'un incident survient, la collaboration ait préséance sur les guerres intestines. Il incombe également à l'industrie de veiller à ce que les aliments qu'ils produisent, traitent, transportent, vendent et cuisent pour les Canadiens soient sécuritaires. Enfin, le consommateur doit s'assurer de manipuler et de préparer adéquatement les aliments qu'il mange. Ce n'est que lorsque tous ces groupes travailleront de concert que nous aurons l'assurance que nos aliments sont sûrs.

systèmes de salubrité des aliments. Le gouvernement a investi dans la traçabilité afin d'améliorer la salubrité des aliments.

RECOMMANDATION 21

Le gouvernement du Canada doit continuer d'investir dans la traçabilité afin de protéger davantage les premières étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et d'augmenter la compétitivité en faisant en sorte que ces coûts ne soient pas assumés par les producteurs primaires.

G. Salubrité des aliments à la ferme

La première étape de la salubrité des aliments commence à la ferme. Le gouvernement du Canada appuie le programme de salubrité des aliments à la ferme. De nombreux groupes de producteurs ont déclaré que le régime de salubrité des aliments débute avec les systèmes HACCP à la ferme. Ces systèmes permettent aux producteurs de se concentrer sur les secteurs les plus vulnérables de la salubrité des aliments. « Au moins 5 000 manuels portant sur la salubrité des aliments à la ferme ont été distribués à des agriculteurs partout au Canada. J'ajoute que nos réalisations n'auraient pas été possibles sans le soutien et la collaboration financière et technique d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Le gouvernement du Canada a investi des sommes considérables pour aider le secteur à mettre sur pied le programme. On ne peut souligner suffisamment l'importance de ce soutien²² ».

L'engagement du gouvernement envers la salubrité des aliments à la ferme doit se faire dans le domaine d'un système de réglementation efficient et rationalisé. [Traduction] « Il faut qu'il y ait des incitatifs pour que les producteurs participent. Dans le meilleur des

²² Anne Fowle, Conseil canadien de l'horticulture, vice-présidente exécutive, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 13 mai 2009

Le président de l'American Meat Institute, James Hodges, a déclaré que la position du gouvernement canadien à l'égard de l'initiative COOL est bénéfique pour l'industrie du bétail dans les deux pays « une plainte contre l'initiative COOL constitue un recours que le gouvernement canadien se devait d'exercer... cette réglementation n'a rien à voir avec la salubrité des aliments... C'est une réglementation qui fait obstacle au commerce²¹ ».

RECOMMANDATION 20

Le gouvernement du Canada doit continuer de contester l'initiative COOL auprès de l'OMC et chercher à obtenir un règlement négocié.

F. Traçabilité

La traçabilité est un thème que tous les secteurs de la chaîne d'approvisionnement ont soulevé. La capacité de retracer un produit, qu'il s'agisse d'un bœuf vivant d'une ferme ou d'une boîte d'asperges à l'épicerie, d'une éclosion spécifique à son origine permettra non seulement un rappel plus rapide des produits, mais aussi augmentera la confiance en l'approvisionnement alimentaire canadien.

Un secteur où le Canada accomplit des progrès est celui du bétail vivant, surtout à la suite des premiers cas de la maladie de la vache folle en 2003. Les témoins ont déclaré que la maladie de la vache folle avait porté un dur coup à la confiance des marchés internationaux envers le bétail canadien et mené à la fermeture de nombreuses frontières pour notre bétail. Une des façons de restaurer cette confiance en la sécurité de notre bétail est de pouvoir montrer aux clients potentiels la chronologie d'une coupe particulière de viande ou d'un animal vivant qui en assure la traçabilité. D'après les témoignages, il est clair que cette traçabilité est un élément clé du régime canadien de salubrité des aliments. Dans Cultivons l'avenir – le nouveau cadre stratégique pour l'agriculture, près de 100 millions de dollars sont consacrés à des initiatives liées à la traçabilité et aux

²¹ James Hodges, American Meat Institute, vice-président exécutif, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 27 mai 2009

Ottawa qui n'a peut-être jamais mis les pieds de sa vie dans un établissement de traitement des viandes n'a rien à voir avec la sécurité¹⁹ ».

La directrice générale du Centre d'information sur le bœuf, M^{me} Lisa Mina, a présenté un témoignage contradictoire, affirmant que « grâce à un contrôle et une application rigoureuse des étiquettes de produits, le capital de confiance dont jouit la salubrité des produits alimentaires, notamment la viande, perdura au Canada²⁰ ».

RECOMMANDATION 19

Le gouvernement du Canada doit réviser le système actuel d'étiquetage avant la commercialisation afin de protéger l'intégrité des produits agricoles importés tout en assurant une plus grande souplesse aux entreprises canadiennes pour fournir ces produits importés à temps en toute sécurité.

F. Étiquetage obligatoire du pays d'origine (COOL)

Le gouvernement américain a mis en place des restrictions concernant l'étiquetage obligatoire du pays d'origine (COOL) à titre de mesure de « salubrité des aliments ». Toutefois, le consensus général est que ces restrictions ne constituent pas un programme de salubrité des aliments mais plutôt une barrière commerciale non tarifaire aux exportations canadiennes et étrangères aux États-Unis d'Amérique. Le gouvernement du Canada a contesté ces restrictions devant l'OMC en vue d'atteindre un règlement négocié. Le gouvernement continuera de défendre les producteurs canadiens pour veiller à ce qu'ils soient traités de manière équitable. L'industrie du bétail des deux côtés de la frontière est préoccupée par les restrictions COOL. Celles-ci nuisent à la fluidité des échanges commerciaux avec les États-Unis.

¹⁹ James M. Laws, directeur général du Conseil des viandes du Canada. Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Témoignages, 40^e LÉGISLATURE.

²⁰ M^{me} Lisa Mina, Centre d'information sur le bœuf. Ventes aux consommateurs, directrice générale, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, 1^{er} juin 2009

²⁰ M^{me} Lisa Mina, Centre d'information sur le bœuf. Ventes aux consommateurs, directrice générale, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, 13 mai 2009

Les témoignages ont révélé que « les exportateurs sont avertis de trois à 30 jours à l'avance si la cargaison de viande exportée vers le Canada sera soumise à une inspection visuelle, une inspection complète ou dispensée d'inspection¹⁷ ». Bien qu'il soit raisonnable que l'ACIA avertisse les importateurs canadiens que le produit qu'ils attendent puisse être retenu pour une inspection, une telle mesure devrait être appliquée en laissant planer la menace d'inspections aélatoires.

RECOMMANDATION 17

L'ACIA doit réviser les procédures canadiennes d'importation concernant l'avertissement donné à l'avance au sujet d'une inspection.

Il y avait un consensus général voulant que [traduction] « les produits importés doivent respecter les mêmes normes et règlements qui sont en vigueur au Canada¹⁸ ». L'ACIA respecte ces normes en ayant des ententes d'équivalence avec nos partenaires commerciaux. Nous n'importons que des produits de pays ayant des normes de salubrité des aliments équivalentes à celles du Canada.

RECOMMANDATION 18

Le gouvernement du Canada doit continuer d'assurer l'existence de normes d'équivalence pour les produits importés et les produits faits au pays.

D. Étiquetage avant la commercialisation

Les témoignages sur l'étiquetage avant la commercialisation des produits carnés ont indiqué qu'il ne s'agit pas d'un problème pour la salubrité des aliments. Garantir ce qui figure sur l'étiquette n'est pas un problème pour la salubrité des aliments. [traduction] « Obtenir une étiquette pré-approuvée—c'est la partie importante—par lequel un assis à

¹⁷ M. Paul Caron, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 1^{er} juin 2009
¹⁸ M. Peter Stein, Pillier Sausages and Delicatessens Ltd., directeur de l'assurance de la qualité et de la salubrité des aliments, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 25 mai 2009

qui représentait l'industrie du mouton a résumé la situation : [traduction] « S'il y avait une entente réciproque entre les provinces afin de pouvoir faire du commerce intérieur, ce serait merveilleux. Nous ne voulons pas mettre les petits établissements de traitement dans une position susceptible de menacer leur gagne-pain¹⁶ ».

Une approche unique pour les inspections provinciales et fédérales n'a pas de sens dans un pays comme le Canada. Ce qui pourrait être acceptable au Québec pourrait ne pas l'être en Colombie-Britannique. Il ne revient pas au gouvernement fédéral de dicter aux provinces et aux territoires les normes qu'ils doivent adopter pour leurs propres marchés réglementés. Cette position est appuyée par la constitution qui répartit clairement les compétences fédérales, provinciales et territoriales en agriculture. Toutefois, certains témoins ont indiqué que cela n'empêche pas le gouvernement fédéral d'insister pour que les différents ordres de gouvernement collaborent en vue d'adopter des équivalences sans forcer les abattoirs locaux à tirer leur révérence.

RECOMMANDEMENT 15

Le gouvernement du Canada doit faire en sorte que ses normes en matière de salubrité des aliments soient appliquées uniformément partout au Canada dans toutes les composantes de la chaîne alimentaire inspectées par le gouvernement fédéral.

RECOMMANDEMENT 16

Le gouvernement du Canada doit encourager ses partenaires provinciaux et territoriaux à adopter une norme équivalente en matière de salubrité des aliments dans tous leurs abattoirs sans nuire aux petites entreprises qui devraient fermer leurs portes.

C. Importations/Exportations

¹⁶ Mme Jennifer MacTavish, La Fédération canadienne du mouton, directrice générale, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 1^{er} juin 2009

RECOMMANDATION 13

Le gouvernement du Canada doit continuer de faire de la salubrité des aliments une priorité et fournir à l'ACIA des budgets adéquats pour faire en sorte que le régime canadien de salubrité des aliments soit sécuritaire.

Inspecteurs

Le gouvernement a habilité les inspecteurs de l'ACIA avec les méthodes d'inspection les plus efficaces grâce au système de vérification de la conformité (SVC) et au système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques). Les inspecteurs de l'ACIA disposent des ressources nécessaires pour faire leur travail. Le gouvernement a embauché, au cours de ses deux premières années, plus de 200 nouveaux inspecteurs. L'ACIA a augmenté son personnel de 14 % depuis 2006.

RECOMMANDATION 14

Le gouvernement du Canada doit embaucher davantage d'inspecteurs s'il y a lieu et leur fournir une formation et des ressources adéquates pour qu'ils puissent faire leur travail.

B. Règlements fédéraux/provinciaux/territoriaux

Les personnes qui ont témoigné durant les audiences du sous-comité ont chaudement débattu de la question des normes d'inspection du gouvernement fédéral comparativement à celles des provinces et des territoires. Certains témoins, comme M. Peter Stein de Pillier Sausages and Delicatessens Ltd., ont déclaré que [traduction] « tous les établissements, tant provinciaux que fédéraux, devraient être inclus dans la portée de la nouvelle politique sur la listériose émise le 1^{er} avril dernier¹⁵ ». D'autres ont prétendu qu'une norme unique pousserait les abattoirs locaux qui sont tout simplement incapables de répondre aux exigences fédérales à fermer leurs portes. Jennifer MacTavish

¹⁵ M. Peter Stein, Pillier Sausages and Delicatessens Ltd., directeur de l'assurance de la qualité et de la salubrité des aliments, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 1^{er} juin 2009

L'éclosion de listériose de 2008, bien qu'une tragédie, n'est pas indicative du régime canadien de salubrité des aliments. Partout au Canada, il y a un consensus général, partagé par les témoins qui ont comparu devant le sous-comité, sur le fait que nous avons l'un des régimes de salubrité des aliments les plus sécuritaires dans le monde. Toutefois, il y a toujours place pour de l'amélioration. Les secteurs à améliorer comprennent renforcer les ressources et le régime de l'ACIA, clarifier quels établissements sont inspectés par le gouvernement fédéral et quels établissements sont inspectés par le gouvernement provincial, le rôle de l'ACIA en tant qu'organisme de réglementation des produits alimentaires importés et exportés, les restrictions concernant l'étiquetage obligatoire du pays d'origine sur les exportations canadiennes de bétail, la traçabilité du bétail et d'autres produits agricoles, et la salubrité des aliments à la ferme.

A. Ressources et régime de l'ACIA

Budget

Des témoins ont indiqué que l'ACIA a besoin d'une augmentation de ses ressources et de former ses inspecteurs. Bob Kingston a déclaré qu'« à cause de ce manque de ressources, il n'y a pas assez de temps pour former les nouveaux inspecteurs¹⁴ ». Les augmentations de budget et d'inspecteurs ne confirment pas cette déclaration. Les budgets de l'ACIA ont augmenté comme suit : en 2005-2006, 489 millions de dollars, en 2006-2007, 571,5 millions de dollars et en 2007-2008, 639,4 millions de dollars. Le budget de l'ACIA a été réduit seulement en 1994, 1995 et 2005. De plus, le gouvernement du Canada a investi 113 millions de dollars dans le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation dans le budget de 2008. Dans le Plan d'action économique du budget de 2009, le gouvernement a également annoncé un montant supplémentaire de 250 millions de dollars pour améliorer les laboratoires fédéraux, y compris ceux de l'ACIA.

¹⁴ Bob Kingston, président du Syndicat de l'agriculture de l'Alliance de la fonction publique du Canada. Sous-comité de la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Témoignages, 40^e législature, 2^e session, Ottawa, 25 mai 2009.

Le gouvernement du Canada doit publier le rapport complet de l'enquêteur
indépendante.

RECOMMANDATION 10

Le gouvernement du Canada doit adopter un plan en vue de sensibiliser et conscientiser davantage le public à l'importance de la salubrité des aliments à la maison.

G. Enquêteur indépendant

Le premier ministre a nommé Sheila Weatherill à titre d'enquêteur indépendante afin d'évaluer le rendement des organismes gouvernementaux qui sont intervenus durant l'écllosion de listériose causée par Les Aliments Maple Leaf inc. l'été dernier. Mme Weatherill est une spécialiste hautement qualifiée qui possède tous les pouvoirs et les ressources nécessaires pour suivre les éléments de preuve peu importe où celles-ci mènent. Les attributions et les pratiques de l'enquêteur indépendante sont identiques aux pouvoirs que détient le vérificateur général lors d'une enquête. Le mandat de l'enquêteur indépendante oblige Mme Weatherill à présenter son rapport au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire d'ici le 20 juillet. Le ministre de l'Agriculture a assuré le sous-comité qu'il s'appuiera sur le rapport et les recommandations de Mme Weatherill pour renforcer notre régime public de salubrité des aliments.

L'enquêteur indépendante a déclaré : « mon mandat me donne les pouvoirs et les ressources nécessaires pour mener cette enquête de manière indépendante¹³ ».

RECOMMANDATION 11

Le gouvernement du Canada doit examiner toutes les conclusions figurant dans le rapport de l'enquêteur indépendante.

RECOMMANDATION 12

¹³ Mme Sheila Weatherill, Secrétaire pour l'enquête sur la listériose, enquêteur indépendante, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 22 avril 2009.

questions répondre, comment répondre aux questions ou quelles mesures prendre. Si quelqu'un l'avait fait, je m'y serais opposé. Ce n'est pas un rôle politique. C'est clairement pour cette raison que ce poste a été créé avec une certaine indépendance au sujet des questions de santé publique. Personne du cabinet du premier ministre, ni le premier ministre, ni aucun autre ministre, ni aucun bureau de ministre n'a dit : « Je veux que vous disiez ceci. Si c'était un problème pour moi, je devrais démissionner¹² ».

Le public

Le public, en tant que consommateurs de produits alimentaires, est aussi responsable de s'assurer que ses aliments sont sûrs. D'après les témoignages, le nombre de maladies d'origine alimentaire au Canada est évalué à treize millions chaque année. La plupart de ces maladies résultent d'une manipulation incorrecte des aliments dans la cuisine ou du manque de cuisson de produits à risque élevé comme la viande. Il incombe au consommateur de respecter le mode de préparation et de cuisson du produit qu'il s'apprête à consommer.

Toutefois, selon le témoignage de plusieurs personnes, malgré les efforts de Santé Canada et de l'ACIA visant à informer les consommateurs sur la façon correcte de manipuler et de cuire les aliments, le message a encore besoin d'être renforcé. Le gouvernement fédéral peut jouer un rôle positif dans ce domaine en effectuant la promotion de telles pratiques sécuritaires auprès des consommateurs.

RECOMMANDATION 9

Étant donné la complexité de la production alimentaire, le gouvernement du Canada doit continuer d'appuyer l'importance de travailler avec les provinces et les territoires afin de renforcer l'approche partagée en matière de responsabilité à l'égard de la salubrité des aliments.

¹² Dr David Butler-Jones, ASPC, administrateur en chef de la santé publique, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 22 avril 2009.

Santé Canada élabore des normes et des politiques de salubrité des aliments ainsi que le processus de prise de décision utilisé dans le cadre d'une évaluation des risques. Il diffuse également des communications sur des questions liées à la salubrité des aliments.

ASPC

L'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) est habituellement le premier point de contact au gouvernement fédéral pour les éclosons de toxî-infection alimentaire. Elle est responsable de la surveillance de la santé publique et dirige les enquêtes épidémiologiques lorsque des cas surviennent dans plusieurs provinces ou à la demande d'une province. L'ASPC diffuse également des communications sur des questions ayant une incidence sur la santé humaine, et avise le public.

Provinces/Territoires

Les provinces et les territoires effectuent des enquêtes sur les éclosons de maladie humaine à l'intérieur de leurs frontières, y compris des enquêtes épidémiologiques. Ils diffusent également des communications sur des questions liées à la santé humaine, ainsi que des avis au public.

Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

Le Ministère a été le principal porte-parole du gouvernement et à ce titre, il a informé les Canadiens de l'évolution de l'écllosion causée par Les Aliments Maple Leaf inc. Les organismes indépendants du gouvernement ont mené leurs activités correctement et indépendamment de l'influence du Ministère. En fait, les organismes ont fait leur travail comme ils sont tenus de le faire selon la législation.

Le témoignage de l'administrateur en chef de la santé publique du Canada, le Dr David Butler-Jones, indique qu'il n'y a pas eu d'interférence politique et que les organismes touchés ont été autorisés à faire leur travail. Le Dr Butler Jones a déclaré : « personne de l'Agence de la santé publique ne m'a indiqué quelle information fournir, à quelles

gouvernement assume une responsabilité importante. Notre responsabilité, c'est d'établir des normes élevées et de demander des comptes à l'industrie. Au bout du compte, cependant, l'industrie a aussi des responsabilités. Sa responsabilité, c'est de produire des aliments sains. ... j'ai dit qu'un grand nombre de responsabilités étaient partagées. L'ACIA fait partie d'un ensemble d'intervenants ayant la responsabilité de veiller à la salubrité des aliments consommés par les Canadiens.¹¹ »

Le Codex Alimentarius (publié par l'Organisation mondiale de la santé et l'Organisation mondiale des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) déclare que tout le monde, y compris les agriculteurs et les planteurs, les fabricants et les transformateurs, les manipulateurs d'aliments et les consommateurs ont la responsabilité d'assurer que les aliments sont sains et propres à la consommation. La Loi sur les aliments et drogues du Canada décrit également clairement la responsabilité partagée entre le gouvernement et l'industrie.

Industrie

Les Aliments Maple Leaf inc. ont reconnu être responsables de l'écllosion de listériose. L'industrie est responsable en fin de compte de veiller à ce que les produits qu'elle fabrique, importe, entrepose et distribue soient sûrs pour les consommateurs. Elle doit cerner les problèmes potentiels et participer aux enquêtes sur la sécurité alimentaire. Elle doit également mettre en oeuvre un plan de rappel de son propre chef ou sur demande.

ACIA

L'ACIA contribue au contrôle des écllosions de toxi-infection alimentaire en effectuant des enquêtes sur la sécurité alimentaire et des rappels, ainsi que des contrôles en matière de respect et d'application de la législation. Elle avise aussi le public lorsque des problèmes précis concernant la salubrité des aliments ont été décelés. Les programmes d'inspection alimentaire gérés par l'ACIA confirment que les établissements ont pris les mesures appropriées pour produire des aliments sûrs.

¹¹ Carole Swan, présidente de l'ACIA. Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Témoignages. 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

Les communications internes des organismes fédéraux et provinciaux et des autorités régionales de la santé ont été améliorées depuis l'écllosion. Le directeur général du Conseil des viandes du Canada, James M. Laws, a commenté les améliorations de la coordination des organismes gouvernementaux : [traduction] « Bien, je peux dire que je pense que nous avons été très heureux des mesures prises par le gouvernement dernièrement dans le cas du virus de la grippe H1N1. C'est le genre de réponse que nous aimerions voir dans le futur pour les autres événements de salubrité des aliments comme celui-ci.¹⁰ »

RECOMMANDATION 7 :

Le gouvernement du Canada doit soutenir les efforts de Santé Canada, de l'ASPC et de l'ACIA pour améliorer les communications entre eux et avec les autres compétences.

RECOMMANDATION 8 :

Le Protocole d'intervention en cas d'écllosion de maladie d'origine alimentaire du Canada doit être activé quand l'écllosion d'une maladie d'origine alimentaire devient apparente afin de faciliter la communication et la communication entre tous les ordres de gouvernement et leurs organismes et ministères respectifs.

F. Responsabilité

La salubrité des aliments est une responsabilité partagée des fermes à l'industrie de la transformation et à tous les ordres de gouvernement, et même jusque dans nos cuisines. La présidente de l'ACIA, Carole Swan, dit dans son témoignage que : « la responsabilité de la salubrité des aliments n'appartient pas à une seule personne ou à une seule organisation. Elle appartient à un réseau de personnes et d'organisations. Le

¹⁰ James M. Laws, Directeur général du Conseil des viandes du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 1^{er} juin 2009.

Ces lacunes dans la communication ont été notées par tous les organismes gouvernementaux dans leurs témoignages et dans les rapports des leçons tirées qui ont été présentées au sous-comité.

Recommandation 6 :

Le gouvernement fédéral doit revoir ses protocoles de prestation de renseignements à point nommé et exacts au public et mettre en place les protocoles et les ressources nécessaires pour assurer une meilleure communication avec le public en cas d'écllosion d'une maladie d'origine alimentaire.

Les communications internes entre les autorités fédérales et provinciales responsables sont un autre aspect qu'il y a lieu d'améliorer selon toutes les parties. Le Protocole d'intervention en cas d'écllosion de maladie d'origine alimentaire du Canada n'a pas été activé par le gouvernement fédéral, ni par les gouvernements provinciaux, malgré l'existence d'une entente fédérale/provinciale/territoriale conçue pour faciliter les communications au cours de ce type particulier d'écllosion. Le Protocole d'intervention a pour objet d'établir des lignes claires de communication et des protocoles que tous les partenaires respecteront. De plus, l'ACIA n'a pas activé son centre de contrôle d'urgence, même si sa seule raison d'être est de gérer des situations d'urgence comme celle qui existait. Résultat de cette inaction, la confusion régnait entre les partenaires quant à qui était responsable de quelle partie de l'investigation et quel organisme avait le pouvoir de faire quoi.

Il y avait consensus des témoins sur le fait que les Canadiens ne veulent pas qu'une écllosion d'origine alimentaire devienne une occasion pour les organismes gouvernementaux et les ministères de jouer de leurs gros bras bureaucratiques les uns contre les autres – ils préféreraient plutôt que ces organismes collaborent pour mettre un terme à la crise qui est en train de se produire.

ont adopté les framboises, mais il a été déterminé des mois plus tard que c'étaient les framboises qui auraient dû être rappelées.

RECOMMANDATION 5

L'ACIA doit maintenir sa méthodologie fondée sur des données probantes de déclenchement des rappels

E. Communications

Beaucoup de témoins ont parlé de la façon dont le gouvernement fédéral a communiqué avec le public pendant l'éclosion. La loi place l'administrateur en chef de la santé publique en avant en prescrivant qu'il est le porte-parole principal du gouvernement du Canada. Toutefois, parce que les ministres et le gouvernement ont la responsabilité en bout de ligne de répondre aux préoccupations des Canadiens, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et des représentants de l'ACIA et de l'administrateur en chef de la santé publique ont tenu 14 conférences de presse entre le 24 août et le 9 septembre 2008 pour informer les médias et tenir les Canadiens au courant. Malgré cette forte présence du gouvernement, beaucoup trouvaient que les Aliments Maple Leaf inc. communiquaient mieux directement avec le public avec des annonces à la télévision et d'autres formes de publicité.

L'ACIA a souligné dans son témoignage qu'elle ne peut pas aviser le public tant qu'un problème lié spécifiquement à un aliment n'a pas été déterminé. Elle ne peut pas agir par intuition et risquer de se tromper. Mais les autorités provinciales de la santé ne sont pas soumises aux restrictions que la loi prescrit à l'ACIA et auraient pu communiquer beaucoup plus tôt au public l'existence d'un risque pour la santé publique. Au lieu, comme le Dr Williams de l'Ontario l'a indiqué dans son témoignage, elles ont abandonné cette responsabilité au gouvernement fédéral.

aux épreuves de dépistage.⁸ » Le 8 août, l'ACIA a déterminé l'établissement source et a commencé à investiguer; il a fallu trouver des échantillons non ouverts dans tout l'Ontario pour déterminer combien de produits étaient affectés. Le 16 août, l'ACIA avait les résultats des analyses requis pour entreprendre le rappel avec Aliments Maple Leaf inc.

Pour faire un rappel, l'ACIA a besoin d'un lien avec un produit précis. Si le Bureau de santé publique de Toronto avait envoyé le 21 juillet des échantillons convenables avec les bons renseignements sur les produits, l'ACIA aurait été en mesure de réagir plus tôt.

Le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) de l'ACIA est responsable des investigations de salubrité des aliments et du déclenchement des rappels quand une maladie d'origine alimentaire est suspectée. Le BSRA est un organisme indépendant doté de protocoles qui l'obligent à prendre des mesures dès qu'il est avisé d'un risque potentiel de salubrité des aliments.

L'ACIA doit établir un lien scientifique avec la source alimentaire en cause (y compris le produit et les codes de lot) avant de déclencher un rappel. Le public est avisé seulement après. Un rappel déclenché trop rapidement véhicule de l'information erronée dont l'effet peut être pire qu'un rappel correct déclenché à une date ultérieure. Le D^r Brian Evan a cité dans son témoignage l'exemple d'information erronée autour d'un rappel de fraises aux États-Unis il y a quelques années. Il a poursuivi en expliquant que donner au public « des renseignements que nous ne pouvons pas valider ... et qui pourraient faire courir à la population des risques plus élevés encore ou entraîner des modifications de comportement⁹ » est plus nuisible que de ne pas donner de renseignements. Résultat du rappel des fraises, les consommateurs des États-Unis ont cessé de manger des fraises et

⁸ D^r Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA et vétérinaire en chef du Canada. Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

⁹ D^r Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA et vétérinaire en chef du Canada. Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

⁷ Don Irons, superviseur de l'inspection des aliments pour l'établissement des Aliments Maple Leaf inc., Sous-comité sur la salubrité des aliments, Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 25 mai 2009.

D. Rappel des produits des Aliments Maple Leaf inc.

Dans son témoignage devant le sous-comité, le D^r Brian Evans a résumé la chronologie de l'événement de l'été dernier : « L'écllosion de listériose a commencé au début de juin et a été détectée par les responsables de la santé publique en Ontario au cours des sept semaines qui ont suivi. Le 6 août, à la suite d'un travail minutieux et appliqué, les autorités municipales et provinciales ont informé l'ACIA qu'il pouvait y avoir un lien alimentaire. ...C'est le 6 août que l'ACIA a été informée qu'une enquête de santé publique avait été amorcée sur deux cas de listériose détectés dans un centre de soins infirmiers. Des échantillons prélevés 16 jours plus tôt sur la viande utilisée pour préparer des sandwiches au début de juillet dans cet établissement avaient obtenu des résultats positifs

RECOMMANDATION 4 :

Le gouvernement du Canada doit continuer de soutenir les nouvelles exigences obligatoires pour l'industrie de faire rapport des analyses de l'environnement pour la listéria et des analyses des tendances des résultats aux inspecteurs de l'ACIA.

Si l'analyse de l'environnement pour la listéria n'avait pas été éliminée en 2005, l'ACIA aurait pu détecter des problèmes plus tôt. L'ACIA analyse maintenant les tendances des résultats d'analyse de l'environnement pour la listéria faites par les transformateurs alimentaires et elle agit de façon préemptive pour en déterminer la cause profonde.

produit fini additionnelles effectuées par l'ACIA. Avec la nouvelle politique sur la listéria nous aurions « peut-être pu⁷ » empêcher l'écllosion de la listériose, selon Don Irons, superviseur de l'inspection des aliments de l'établissement touché chez Aliments Maple Leaf inc.

L'ACIA doit évaluer complètement le SVC pour assurer la pleine efficacité de son fonctionnement.

C. Analyse de l'environnement

Depuis le 1^{er} avril 2009, les transformateurs alimentaires doivent obligatoirement faire rapport à l'ACIA de tous les résultats d'analyse de l'environnement. Cela permettra à l'ACIA et à l'industrie d'analyser les tendances des résultats des tests positifs à la listéria pour signaler de façon préemptive les problèmes potentiels. Les témoignages du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Gerry Ritz, du président et directeur général des Aliments Maple Leaf inc., Michael McCain, du premier vice-président et vétérinaire en chef du Canada, le Dr Brian Evans; et du président de l'Élément du Syndicat de l'agriculture de l'Alliance de la Fonction publique du Canada (AFPC), Bob Kingston, soutenaient tous l'importance de l'analyse environnementale. M. McCain a dit : « nous sommes d'avis que la nouvelle politique sur [la] Listeria constitue une étape très importante » et que « la question la plus importante pour l'amélioration de la salubrité des aliments est celle de l'interprétation des données.⁶ » Avec ce changement, l'ACIA pourra analyser les données et prendre des mesures correctives immédiates au besoin.

En 2005, sous l'ancien gouvernement, les analyses et les rapports obligatoires par l'ACIA ont été annulés. Il en a résulté que les Aliments Maple Leaf inc. n'étaient pas obligés de soumettre les résultats de leurs analyses de l'environnement à l'ACIA dans les mois qui ont précédé l'éclosion. Pendant trois mois avant l'éclosion, les Aliments Maple Leaf inc. ont collecté des résultats d'analyse environnementale périodique positifs à la listéria mais n'étaient pas tenus de soumettre les résultats à l'ACIA. Il en a résulté que l'ACIA n'a pas été avisée du problème avec la listéria dans l'établissement de Toronto des Aliments Maple Leaf inc. Depuis le 1^{er} avril 2009, les exploitants d'établissement doivent faire des analyses de l'environnement et rapporter immédiatement les résultats positifs à la listéria à l'ACIA. La nouvelle politique ajoute aussi des analyses de l'environnement et du

⁶ Michael McCain, président et chef de la direction, Aliments Maple Leaf inc., Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

Selon le D^r Brian Evans en parlant du SVC, « Il ne s'agit pas là de privatisation...⁵ » et ça ne veut pas dire qu'on laisse la salubrité des aliments entre les mains de l'industrie. Les témoignages entendus par le Comité ont indiqué que le gouvernement n'a pas de plans de privatisation de l'inspection et qu'il n'entend pas en avoir. L'ACIA jouera toujours son rôle d'autorité réglementaire et d'inspecteur. Les tâches du SVC sont évaluées sur une base continue pour assurer qu'elles demeurent courantes et pertinentes; des groupes ont cependant soulevé certaines inquiétudes à l'effet que l'ACIA n'a pas évalué le SVC convenablement avant de mettre le système entièrement en oeuvre.

Le 5 septembre 2008, l'ACIA a amélioré le contrôle de la salubrité des aliments dans les établissements de viandes prêts-à-manger en ajustant les tâches du SVC afin que ses inspecteurs contrôlent les bactéries et les autres pathogènes d'origine alimentaire dans les établissements de viandes prêts-à-manger agréés par le gouvernement fédéral. L'ACIA a également ordonné à l'industrie de nettoyer rigoureusement et complètement l'équipement utilisé pour trancher la viande; elle a amélioré la surveillance et la vérification directes, par l'ACIA, des activités de désinfection et d'entretien de l'équipement; elle a commencé à examiner les dossiers des compagnies sur les résultats des tests des produits finis et des analyses de l'environnement sur une base quotidienne; elle a commencé à analyser les tendances lorsque les analyses de l'environnement donnent des résultats positifs pour cerner rapidement les problèmes potentiels; et elle a examiné les programmes de nettoyage et de désinfection utilisés dans tous les établissements de viandes prêts-à-manger agréés par le gouvernement fédéral.

RECOMMANDATION 2 :

Le SVC doit demeurer le système fondamental qui guide les inspecteurs et assure la cohérence et l'uniformité de leurs activités d'inspection.

RECOMMANDATION 3 :

⁵ D^r Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA et vétérinaire en chef du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

Leaf, le D^r Brian Evans a dit : « Je suis donc d'avis que le HACCP les a aidés à tirer une conclusion beaucoup plus rapidement.⁴

RECOMMANDATION 1 :

L'industrie et l'ACIA doivent continuer à travailler avec l'industrie de développer le HACCP parce qu'il met l'accent sur la prévention des risques relatifs à la salubrité des aliments, plutôt que sur la détection « après coup » des problèmes dans les produits finis.

B. Système de vérification de la conformité (SVC)

Le SVC est un outil d'inspection qui a été développé par l'ACIA en 2005 et mis à l'essai en 2006 afin de donner aux inspecteurs une grille pour assurer l'uniformité dans tout le pays de la surveillance et de la vérification des systèmes HACCP existants qui sont en place dans une installation de transformation des aliments. Le SVC a été implanté en avril 2008 et ajoute de nouvelles exigences aux tâches d'inspection traditionnelles; les inspecteurs doivent examiner une certaine documentation pour assurer qu'une installation se conforme à son plan HACCP. Par exemple, l'inspecteur examine les dossiers de nettoyage et de désinfection pour assurer que cela est fait régulièrement et que l'installation effectue les tests microbiologiques requis. Les inspecteurs doivent aussi observer le nettoyage et la désinfection pour assurer que cela est fait convenablement et ils doivent effectuer leurs propres tests microbiologiques.

Les critiques ont dit que le SVC « privatise l'inspection des viandes » parce que les compagnies doivent conserver des documents qui démontrent qu'elles respectent leurs plans HACCP et qu'elles font leurs propres tests en plus de ceux que le gouvernement fait.

⁴ D^r Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA et vétérinaire en chef du Canada. Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

cause.³ Les témoins directement impliqués dans l'usine des Aliments Maple Leaf ont répétés l'avis de M. McCain stipulant que les inspecteurs de l'usine ont fait leur travail de façon adéquate.

La gestion de la coordination a également révélé des problèmes de coordination entourant le processus de rappel, les communications internes et externes et la responsabilité en ce qui a trait à tous les organismes en cause dans tous les ordres de gouvernement et l'industrie, particulièrement les Aliments Maple Leaf inc. Des rapports sur les leçons tirées ont été produits par l'ACIA, Santé Canada, l'ASPC et le ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario. De plus, les Aliments Maple Leaf inc. ont fourni au sous-comité leur propre analyse des leçons qu'elle ont tirées.

En plus de ces rapports des leçons tirées, le premier ministre du Canada a annoncé en septembre 2008 qu'il lancerait une enquête indépendante sur l'éclosion. Shelia Weatherill a été nommée par la suite pour occuper le poste et son rapport est attendu à la fin de juillet 2009.

A. Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP)

HACCP est une norme internationale acceptée de la gestion des risques qui assure que l'industrie et les inspecteurs de l'ACIA travaillent en collaboration à l'égard de la gamme de produits pour assurer que les risques potentiels sont établis et gérés. Selon le consensus général des témoins, le système scientifique HACCP est la meilleure façon de déceler et adresser rapidement les problèmes possibles dans la chaîne d'approvisionnement avant qu'ils se produisent, plutôt que d'attendre le produit fini. En ce qui a trait à l'importance du HACCP dans des installations comme celles de Maple

³ Michael McCain, President and CEO of Maple Leaf Foods Inc., Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, April 20, 2009.

HACCP a été conçu pour améliorer la salubrité des aliments en déterminant les secteurs d'approvisionnement (d'approvisionnement) qui présente des risques de problèmes pour la salubrité des aliments; le système de HACCP stipule les actions requises pour corriger le problème et atténuer le risque pour la salubrité des aliments. Les Aliments Maple Leaf inc. avaient un plan de HACCP en place, mais ils n'ont pas prévu l'accumulation de matériel organique profondément à l'intérieur des tranches à viande, où la source la plus probable de contamination a été découverte. Ce n'est que lorsque les tranches ont été entièrement démontées que le matériel a été découvert. Le Comité a entendu que les inspecteurs de l'ACIA ont démonté les tranches dans leurs inspections régulières, mais le D^r Brian Evans a réfuté ces arguments dans son témoignage et déclaré : « Je pense qu'il serait erroné, monsieur, de conclure que, pour une raison quelconque, nous, à l'ACIA, démontons des tranches sans aide dans le passé.¹ »

Les experts de l'ACIA et de Maple Leaf ont conclu que cette source organique était la source la plus probable de la contamination par la bactérie listéria. Le D^r Brian Evans a dit encore : « ce qui est capital, dans toute cette affaire, c'est ce qui a été découvert, au bout du compte, c'est-à-dire que, malgré le processus de nettoyage, désinfection et démontage de l'équipement, conformément aux spécifications du fabricant, au-delà des surfaces de coupe et de contact, une nouvelle menace, un nouveau problème a été relevé dans ce cas précis, quelque chose que nous ne connaissions pas et qui pouvait s'incruster profondément dans l'équipement...² »

Michael McCain a même déclaré " il n'y a pas d'inspection, qu'elle soit rigoureuse ou moins rigoureuse, qui aurait modifié la chose. Tout de même, si on s'interroge sur la cause précise de l'écllosion en question, on constate que ce n'était pas un problème d'inspection. Ce n'est pas l'analyse des produits ou le manque d'inspecteurs qui est en

¹ D^r Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA et vétérinaire en chef du Canada. Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Témoignages. 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

² D^r Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA et vétérinaire en chef du Canada. Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Témoignages. 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

L'inspection par l'ACIA des établissements de viandes prêtes-à-manger est fondée sur l'exécution par son personnel d'inspection d'une série de tâches en vertu du Système de vérification de la conformité (SVC). L'ACIA a élaboré le SVC pour les installations inspectées par le gouvernement fédéral, qui fonctionnent toutes conformément à un système d'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP). Le système de

L'éclosion de la listériose de 2008 a remis en question l'approche de l'inspection par l'ACIA des établissements de viandes prêtes-à-manger et l'approche adoptée par les organismes et ministères responsables en ce qui a trait à la gestion des éclosions des maladies d'origine alimentaire quand elles se sont développées.

ÉCLOSION DE LA LISTÉRIOSE

rappel.

Dans le cas d'éclosion d'une maladie chez les humains, les autorités municipales, provinciales et territoriales ont la responsabilité de gérer l'éclosion et de faire l'étude épidémiologique. Lorsque l'éclosion dépasse les limites provinciales, l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) assume la gestion de l'éclosion. Il appartient aux autorités de la santé publique de déterminer la source de l'éclosion et, lorsqu'un aliment est déterminé, les autorités de la santé publique doivent aviser l'ACIA de faire une enquête de salubrité alimentaire pour cerner la source spécifique et entreprendre un

Au Canada, la salubrité des aliments est une responsabilité partagée de l'industrie, des gouvernements fédéral et provinciaux et des consommateurs. Les transformateurs alimentaires ont la responsabilité de produire des aliments sains, le gouvernement a la responsabilité de fixer les normes de salubrité alimentaire et de les appliquer et les consommateurs ont la responsabilité de manipuler les aliments de façon saine. Santé Canada est le ministère fédéral responsable de l'élaboration des normes que l'industrie doit respecter et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est l'organisme de réglementation du gouvernement pour assurer que l'industrie respecte les normes.

La salubrité des aliments au Canada: la responsabilité de chacun

Opinion dissidente du Parti conservateur du Canada pour le rapport du sous-comité sur la salubrité des aliments

Le Parti conservateur du Canada présente ce rapport suite à la récente étude par le sous comité sur la salubrité des aliments par le sous-comité, créé par le Comité permanent sur l'agriculture et l'agroalimentaire. Nos membres estiment que le rapport principal n'adresse pas de façon précise, exacte et suffisante certains points.

La salubrité de nos aliments est un enjeu que tous les Canadiens ont à coeur. L'éclosion de la listériose a été retracée jusqu'à des produits de viande prêt-à-manger préparés dans un établissement des Aliments Maple Leaf inc. à Toronto. Tristement, 22 personnes sont mortes de maladies reliées à la listériose et beaucoup d'autres sont devenues malades. Cette tragédie a soulevé des questions sur le système de salubrité des aliments au Canada.

Dans ce contexte, le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire (AGRI) a créé le Sous-comité sur la salubrité des aliments (SFSA) avec deux objectifs généraux :

- 1) Étudier l'éclosion de la listériose de 2008 et présenter des recommandations relatives aux éclosions futures de ce type.
- 2) Étudier le système de salubrité des aliments du Canada en général et présenter des recommandations pour améliorer la salubrité des aliments au pays.

Le Sous-comité sur la salubrité des aliments a entendu des témoins de toutes les régions au Canada, de tous les ordres de gouvernement, des groupes d'agriculteurs, des transformateurs alimentaires, des détaillants alimentaires, des universitaires et des experts en matière de salubrité des aliments et, évidemment, des consommateurs. Un thème commun chez tous les témoins est que nous nous attendons à ce que nos aliments soient salubres et que tout le monde doit travailler ensemble – de la barrière de la ferme au plat dans la cuisine – pour assurer que nos aliments sont bien salubres.

DEMANDE DE RÉPONSE DU GOUVERNEMENT

Conformément à l'article 109 du Règlement, le Comité demande au gouvernement de déposer une réponse globale au présent rapport.

Un exemplaire des procès-verbaux pertinents (séances n^{os} 3 et 27) est déposé.

Respectueusement soumis,

Le président,

Larry Miller, député

Secrétariat pour l'enquête sur la listériose

Société mondiale pour la protection des animaux (Canada)

Syndicat national des cultivateurs

Emile Therrien

Toxin Alert inc.

Iain Williamson

Kumanan Wilson

ANNEXE B

LISTE DES MÉMOIRES

Organisations et individus

Agence canadienne d'inspection des aliments

Aliments Maple Leaf inc.

Amir Attaran

Gary Baggey

Bioniche Food Safety

Chambre de commerce du Canada

Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité alimentaire

Fred J. Coates

Conseil canadien de l'horticulture

Conseil des viandes du Canada

Federal Accountability Initiative for Reform (FAIR)

Fédération canadienne de l'agriculture

Institut professionnel de la fonction publique du Canada

William Arnold Mason

Ministère de la Santé

Ontario Independent Meat Processors

Partenariat canadien pour la salubrité des aliments

Producteurs de poulet du Canada

Producteurs laitiers du Canada

Produits alimentaires et de consommation du Canada

G.W. Riedel

Maria Deanna P. Santos

Agence canadienne d'inspection des aliments

Stephen Baker, vice-président

Finances, administration et technologie de l'information

Brian Evans, premier vice-président

Paul Mayers, vice-président associé

Programmes

Cameron Prince, vice-président

Opérations

Carole Swan, présidente

Coalition canadienne de la santé

Brewster Kneen, représentant

Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité alimentaire

Albert Chambers, directeur général

Alliance canadienne du camionnage

John Gyorky, gestionnaire général des docks et

coordonnateur du HACCP, Erb Transport

Ron Lennox, vice-président

Commerce et sécurité

À titre personnel

2009/06/10

13

Kumanan Wilson, professeur agrégé, université Ottawa,
Chaire de recherche du Canada en politique en matière de
santé publique

Option consommateurs

Anu Bose, responsable

Bureau d'Ottawa

François Décary-Gillardeau, analyste

Agro-alimentation

Toxin Alert inc.

William T. (Bill) Bodenhamer, président et directeur général

Mike Espy, président

Edward Petroff, vice-président et directeur général

Université d'Ottawa

2009/06/10

13

Amir Attaran, professeur
Institut de la santé de la population

10	2009/05/27	<p>À titre personnel</p> <p>Liam Scott, avocat</p> <p>American Meat Institute</p> <p>James Hodges, vice-président exécutif</p> <p>Bioniche Food Safety</p> <p>Rick Culbert, président</p> <p>Association canadienne de sécurité agricole (ACSA)</p> <p>Dean Anderson, vice-président</p> <p>Président et directeur général, Farm Safety Association</p> <p>Marcel Hacault, directeur général</p> <p>Ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario</p> <p>Vanessa Allen, laboratoire en santé publique (Toronto)</p> <p>Microbiologie environnementale</p> <p>Tina Badiani, surveillante interimaire en chef</p> <p>David Williams, médecin hygiéniste en chef</p> <p>Toronto Public Health</p> <p>David McKeown, médecin conseil en santé publique</p> <p>Bison Producers of Alberta</p> <p>Thomas Olson, président</p> <p>Conseil canadien du porc</p> <p>Dawn Lawrence, coordinatrice du programme, assurance qualité canadienne (AQC)</p> <p>Conseil canadien du porc</p> <p>Martin Rice, directeur exécutif</p> <p>Fédération canadienne du mouton</p> <p>Jennifer MacTavish, directrice</p> <p>Federal Accountability Initiative for Reform (FAIR)</p> <p>David Hutton, directeur général</p> <p>Syndicat national des cultivateurs</p> <p>Terry Pugh, secrétaire exécutif</p> <p>Piller Sausages and Delicatessens ltée</p> <p>James M. Laws</p> <p>Directeur général, Conseil des viandes du Canada</p> <p>Peter Stein, directeur</p> <p>Qualité et la salubrité des aliments</p> <p>Fédération canadienne de l'agriculture</p> <p>Bette Jean Crews, présidente, fédération d'agriculture de l'Ontario</p>	12
----	------------	---	----

Producteurs de poulet du Canada
Mike Dungate, directeur général
David Fuller, président

Keystone Agricultural Producers
Robert McLean, vice-président

Ontario Cattlemen's Association
Dan Ferguson, coordinateur
Verified Beef Production - Quality Starts Here

Agriculture and Food Council of Alberta

Tricia Meaud, sous-directrice exécutive
Programmes fédéraux

Centre d'information sur le boeuf

Lisa Milna, directrice générale
Ventes aux consommateurs

Marin Pavlic, gérant en salubrité des aliments

Conseil canadien de l'horticulture

Anne Fowle, vice-présidente exécutive

Conseil des viandes du Canada

James M. Laws, directeur général

Fabricants de produits alimentaires du Canada

Christopher J. Kyte, président

Olymel

Martin Michaud, vice-président
Services techniques

Ontario Independent Meat Processors

Laurie Nicol, directrice exécutive

À titre personnel

Paul Caron

Nelson Vessey

Syndicat de l'agriculture

Bob Kingston, président national

Superviseur de l'inspection, Agence canadienne d'inspection
des aliments (Burnaby, C.-B)

Agence canadienne d'inspection des aliments

Catherine Airth, vice-présidente associée

Opérations

Jennifer Fowler, inspectrice

Don Irons, superviseur de la transformation des aliments

Complex 3 – Toronto

James Stamatakis, inspecteur

6	2009/05/04	<p>Agence canadienne d'inspection des aliments</p> <p>Stephen Baker, vice-président Finances, administration et technologie de l'information</p> <p>Brian Evans, premier vice-président</p> <p>Paul Mayers, vice-président associé</p> <p>Programmes</p> <p>Cameron Prince, vice-président</p> <p>Opérations</p> <p>Carole Swan, présidente</p> <p>Producteurs de grains du Canada</p> <p>Theresa Bergsma, présidente</p> <p>Comité sur la salubrité des aliments</p> <p>Dale Riddell, gérant des programmes</p> <p>Farm Food Safety Initiative</p> <p>Chambre des communes</p> <p>Gerry Ritz, ministre de l'agriculture et de l'agroalimentaire</p> <p>Ontario Fruit and Vegetable Growers' Association</p> <p>Brenda Lammens, présidente</p> <p>À titre personnel</p> <p>Sylvain Charlebois, professeur agrégé</p> <p>Université de Regina</p> <p>Association canadienne des importateurs</p> <p>règlementés</p> <p>Robert de Valk, secrétaire exécutif</p> <p>Producteurs laitiers du Canada</p> <p>Réjean Bouchard, directeur adjoint</p> <p>Politiques et production laitière</p> <p>Richard Doyle, directeur général</p> <p>BC Centre for Disease Control</p> <p>Lynn Wilcott, directeur intermédiaire des programmes</p> <p>Services de la salubrité des aliments</p> <p>Canadian Cattlemen's Association</p> <p>John Masswohl, directeur</p> <p>Relations gouvernementales et internationales</p> <p>Conseil canadien des distributeurs en alimentation</p> <p>Jackie Crichton, vice-présidente</p> <p>Salubrité des aliments et étiquetage</p> <p>Nick Jenner, président</p> <p>Partenariat canadien pour la salubrité des aliments</p> <p>Robert de Valk, directeur</p> <p>Brenda Watson, directrice générale</p>
		7

ANNEXE A LISTE DES TÉMOINS

Organisations et individus	Date	Réunion
----------------------------	------	---------

Agence canadienne d'inspection des aliments 2009/04/20 3

Stephen Baker, vice-président

Finances, administration et technologie de l'information

Brian Evans, premier vice-président

Paul Mayers, vice-président associé

Programmes

Cameron Prince, vice-président

Opérations

Carole Swan, présidente

Aliments Maple Leaf inc.

Randall Huffman, directeur en chef, salubrité des aliments

Rory McAlpine, vice-président

Relations avec le gouvernement et l'industrie (Bureau St. Clair)

Michael H. McCain, président et chef de la direction

Ministère de la Santé

2009/04/22

4

Meena Ballantyne, sous-ministre adjointe

Direction générale des produits de santé et des aliments

Jeff Farber, directeur

Bureau des dangers microbiens, Direction générale des

produits de santé et des aliments

Morris Rosenberg, sous-ministre

Secrétariat pour l'enquête sur la listériose

Sheila Weatherill, enquêtrice indépendante

Agence de la santé publique du Canada

David Butler-Jones, administrateur en chef de la santé

publique

Frank Plummer, directeur général scientifique

Laboratoire national de la microbiologie

Mark Raizenne, directeur général

Centre des maladies infectieuses d'origine alimentaire

environnementale et zoonotique (CMIAEZ)

À titre personnel

2009/04/29

5

Richard (Rick) Holley, professeur

Département de la science alimentaire, Université du Manitoba

Ron Usborne, spécialiste des aliments et les systèmes de

qualité

Recommandation 12

Le Sous-comité recommande que le gouvernement examine avec les provinces les protocoles inter-juridictionnels en place en cas d'éclotions, y compris la fonction de communication avec le public et de partage de l'information, et procède à une simulation en grandeur réelle pour valider ces protocoles.

Recommandation 13

Le Sous-comité recommande que le gouvernement examine le fondement législatif concernant l'Agence de la santé publique du Canada et l'Administrateur en chef de la santé publique dans le but d'assurer son indépendance des ministères gouvernementaux et de l'influence ministérielle afin de protéger et de restaurer la confiance dans le système de santé publique du Canada.

Recommandation 14

Le Sous-comité recommande que le gouvernement favorise l'établissement de systèmes de traçabilité menés par l'industrie agroalimentaire pour tous les produits.

Recommandation 6

Le Sous-comité recommande que le gouvernement entreprenne un examen complet des ressources, y compris de la formation, dont l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a besoin pour bien mettre en œuvre, exécuter et appliquer toutes ces mesures d'inspection des aliments, et qu'il fasse connaître cet examen au public.

Recommandation 7

Le Sous-comité recommande que le gouvernement mette en œuvre un mécanisme pour reconnaître l'équivalence des systèmes provinciaux d'inspection existants en comparaison avec le système fédéral d'inspection.

Recommandation 8

Le Sous-comité recommande que le gouvernement affecte des fonds pour financer les initiatives de salubrité à différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, avec l'instauration de politiques favorables aux nouvelles mesures de lutte contre les agents pathogènes présents dans les aliments.

Recommandation 9

Le Sous-comité recommande que le gouvernement fédéral établisse des initiatives destinées à garantir le retrait d'*E. coli* de la chaîne alimentaire canadienne.

Recommandation 10

Le Sous-comité recommande que le gouvernement rétablisse et publie les Rapports d'inspection et les cotes des établissements.

Recommandation 11

Le Sous-comité recommande que le gouvernement améliore le système national de surveillance des maladies d'origine alimentaire en établissant des programmes de collecte de données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire au Canada et entame des pourparlers avec les provinces dans le but d'inscrire d'autres maladies d'origine alimentaire pertinentes sur la liste des maladies à déclaration obligatoire à l'échelle nationale.

LISTE DES RECOMMANDATIONS

Recommandation 1

Le Sous-comité recommande que le gouvernement demande une enquête publique pleinement transparente et indépendante, avec tous les pouvoirs donnés en vertu de la *Loi sur les enquêtes*, sur les actions du gouvernement fédéral, de ses agences et ministères, en relation avec les événements qui ont menés à, et se sont passés pendant et après la crise de la listériose de l'été 2008.

Recommandation 2

Le Sous-comité recommande que le gouvernement s'assure que les procédés les plus récents de salubrité et de transformation des aliments, ainsi que toutes les nouvelles preuves scientifiques, soient inclus dans les évaluations des risques, et que pour cela, il établisse une procédure d'examen continu des normes de salubrité alimentaire.

Recommandation 3

Le Sous-comité recommande que le gouvernement accroisse sa collaboration avec les États-Unis et consulte les intervenants et les consommateurs sur la possibilité d'une approche commune pour les normes de salubrité alimentaire.

Recommandation 4

Le Sous-comité recommande que le gouvernement encourage la mise en place de systèmes de salubrité alimentaire basés sur le HACCP certifiés par les autorités de la salubrité des aliments appropriées.

Recommandation 5

Le Sous-comité recommande que l'Agence canadienne d'inspection des aliments, en coopération avec le syndicat, trouve les moyens et la technologie pour fournir une évaluation précise et en temps réel de ses ressources en inspecteurs.

CONCLUSION

Au cours de la présente étude sur la salubrité des aliments, tous les membres du Sous-comité ont pensé aux 22 décès de citoyens canadiens. La sûreté est une notion relative car la moindre chose comporte un risque, mais les membres sont toujours convaincus que les aliments produits au Canada demeurent parmi les plus sûrs du monde. Le Sous-comité a relevé des éléments d'amélioration possible : approche commune à la salubrité des aliments, normes pour la mise en œuvre des programmes de salubrité des aliments, tels des systèmes HACCP et des systèmes de traçabilité, système amélioré de surveillance des intoxications alimentaires, meilleurs protocoles inter-juridictionnels en cas d'écllosion et ressources accrues pour nos programmes d'inspection. En ce qui concerne la santé publique, le Sous-comité souhaiterait voir des protocoles de prévention, de surveillance et de réponse aux crises plus vigoureux. Le Sous-comité est d'avis que ses recommandations, si elles sont pleinement mises en œuvre, amélioreront le système canadien de salubrité des aliments et permettront de réduire d'éventuelles tragédies.

est entreposé dans un silo. Ainsi, on sait d'où vient le lait, ce qui permet également de connaître sa date de production, la date de transformation du produit et le silo exact d'où vient le lait. On peut déterminer quelles sont les fermes qui ont alimenté un silo en particulier, ce qui permet ensuite de retracer l'animal⁴⁵.

Selon des témoins, il faut établir des normes nationales pour tous les produits. M. Doyle a indiqué que les systèmes de traçabilité du bétail diffèrent d'une juridiction à l'autre, et une coordination s'impose. Les programmes peuvent être administrés en partenariat par les gouvernements provinciaux et les groupes de production alimentaire, mais il faut établir des normes nationales pour ne pas semer la confusion chez les exportateurs, et pour fournir une information claire sur les programmes de salubrité des aliments aux acheteurs étrangers. Par conséquent,

Recommandation 14

Le Sous-comité recommande que le gouvernement favorise l'établissement de systèmes de traçabilité menés par l'industrie agroalimentaire pour tous les produits.

D. Mot de la fin

Enfin, un témoin a dit au Sous-comité qu'une loi sur la dénonciation pourrait aider à identifier les risques d'insalubrité alimentaire avant qu'ils ne constituent une menace pour la santé publique. David Hutton, directeur général de la Federal Accountability Initiative for Reform, a insisté sur la nécessité de protéger les dénonciateurs. Il a souligné que peu d'employés, de l'industrie ou du gouvernement, sont suffisamment protégés pour oser dénoncer un problème d'insalubrité alimentaire. Il a affirmé que le Commissariat à l'intégrité du secteur public fédéral, dirigé par un haut fonctionnaire du Parlement et chargé de faire enquête sur toute allégation d'acte répréhensible au sein de la fonction publique fédérale, n'offre pas une protection suffisante aux fonctionnaires, et il a mis en doute son efficacité.

45 M. Richard Doyle, directeur général, Producteurs laitiers du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 6, 17:00, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 4 mai 2009.

Selon certains, cette question doit être examinée avant que le Canada soit confronté à un autre incident. En fait, le rapport de l'ACIA sur les leçons tirées des rappels lors de l'écllosion de listériose porte presque exclusivement sur des questions de communication et d'information. Tous les fonctionnaires appelés à témoigner ont dit que ces questions ont été examinées. À noter que, contrairement au SRAS, qui a été un problème de santé publique, ou à l'ESB, qui a été un problème de salubrité des aliments, la crise de la listériose avait trait à la salubrité des aliments et à la santé publique. Comme l'intervention concernait plus d'un organisme, il se peut qu'elle ait compliqué les choses en matière de communication et semer davantage la confusion dans le public en général.

3. Autres initiatives en matière de gestion des écllosions

Le Sous-comité a entendu un témoignage au cours de son étude sur la capacité des laboratoires du gouvernement de traiter des échantillons tant humains qu'alimentaires. Le Dr Williams du MSSLD a réitéré une des conclusions de son rapport sur la gestion de l'écllosion de listériose de 2008 en Ontario, à savoir que les provinces ne devraient pas s'en remettre aux organismes fédéraux pour les analyses de laboratoire. Les représentants de l'ASPC ont abordé cette question et décrit les efforts déployés récemment pour décentraliser les analyses de laboratoire de PulseNet, comme il en a été question plus haut. L'accréditation des laboratoires partout au pays afin qu'ils puissent analyser des échantillons et constituer une base centrale de données permettant la comparaison des résultats devrait contribuer à diminuer les délais dans le dépistage des écllosions. Des témoins ont dit douter que les laboratoires en aient la capacité dans le cas d'une grande écllosion. Les représentants de l'ASPC ont indiqué que, dans un tel cas, ils sont en mesure de rassembler du personnel d'autres secteurs, mais ils ont proposé de renforcer les opérations quotidiennes et la capacité de pointe durant les écllosions.

Le Sous-comité a aussi appris que les systèmes de traçabilité, visant à retracer un produit, sont utiles pour gérer les urgences en matière de salubrité des aliments. Lorsque l'origine d'un problème est retracée et reliée à une cause particulière, d'autres produits de même provenance peuvent être retracés à rebours dans la chaîne, puis rappelés. L'industrie laitière est particulièrement avancée en matière de traçabilité comme l'a expliqué M. Richard Doyle, directeur général des Producteurs laitiers du Canada :

Chaque ferme laitière est maintenant dotée de dispositifs d'identification par GPS, c'est-à-dire que chaque emplacement, chaque immeuble abritant des animaux laitiers est marqué, ce qui nous permet de savoir exactement où se trouve chacun des animaux, grâce à l'identification des lieux. À la livraison du lait, chacune des fermes est également identifiée. Des échantillons sont prélevés et conservés, puis sont soumis à des tests dans des laboratoires provinciaux, le plus souvent, une fois reçus à l'usine. Sur réception du lait, les usines procèdent également à leurs propres tests en ce qui a trait aux résidus, afin de déterminer si elles doivent jeter ou non tout le contenu du camion. Ensuite, le lait

C'est le genre de mesures que nous aimerions voir à l'avenir pour d'autres incidents, comme celui-ci, touchant la salubrité des aliments. Nous pensons qu'il revient à l'Agence de la santé publique du Canada ou au vétérinaire en chef de rassurer les Canadiens.

M. Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA, a expliqué qu'il existe un protocole fédéral pour les éclosons d'intoxications alimentaires. Le *Guide d'intervention en cas d'éclosons d'intoxications alimentaires multi-juridictionnelles* (GIEIAMJ) oriente les activités du gouvernement fédéral et du gouvernement provincial dans les premières étapes de l'enquête épidémiologique, transférant de la province au fédéral l'autorité en matière épidémiologique lorsque l'éclosion se propage au-delà des frontières de la province. Le Dr McKeown, médecin conseil en santé publique du Bureau de santé publique de Toronto, irrité de constater que le GIEIAMJ n'a pas été respecté durant l'éclosion de listériose, a affirmé :

Lors de l'éclosion de listériose de 2008, mes collègues et moi-même doutons que l'enquête et l'intervention étaient guidées par le protocole, et il semble que certains participants n'étaient pas au courant de son statut ou même de son existence⁴³.

Il a indiqué que le guide doit être mis à jour et qu'il faudrait offrir une formation sérieuse à toutes les parties appelées à collaborer durant une éclosion, et il a proposé que le Canada organise des exercices de simulation pour vérifier l'efficacité de l'intervention, y compris la fonction de communication, en cas d'éclosion d'une maladie d'origine alimentaire. M. Williams a ajouté que le GIEIAMJ a été rédigé avant la création de l'ASPC, ce qui remet en question le rôle de l'administrateur en chef de la santé publique concernant les éclosons de maladie d'origine alimentaire⁴⁴. Par conséquent,

Recommandation 12

Le Sous-comité recommande que le gouvernement examine les provinces les protocoles inter-juridictionnels en place en cas d'éclosons, y compris la fonction de communication avec le public et de partage de l'information, et procède à une simulation en grandeur réelle pour valider ces protocoles.

Recommandation 13

Le Sous-comité recommande que le gouvernement examine le fondement législatif concernant l'Agence de la santé publique du Canada et l'Administrateur en chef de la santé publique dans le but d'assurer son indépendance des ministères gouvernementaux et de l'influence ministérielle afin de protéger et de restaurer la confiance dans le système de santé publique du Canada.

43

Dr David McKeown, médecin conseil en santé publique, Bureau de santé publique de Toronto, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 10, 16:15, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 27 mai 2009.

44

Dr David Williams, médecin hygiéniste en chef du ministère de la Santé de l'Ontario, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 8, 17:00, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 27 mai 2009.

l'information aux autorités provinciales de la santé publique concernant la distribution d'un produit alimentaire particulier — s'il a été vendu dans la région concernée, s'il existe de l'information sur les numéros des lots en circulation durant la période visée, etc.³⁹

Enfin, il a été question de communication avec les médias durant les éclosions. Des membres se sont dits préoccupés par le temps accordé aux médias par les fonctionnaires fédéraux durant l'éclosion et le rappel, et par la pertinence des avis et des alertes diffusées auprès du public canadien. Les membres ont été préoccupés par le besoin d'avoir un porte-parole unique en période de crise. Dans le cas de l'éclosion de listériose, bien que le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire ainsi que les cadres de l'ASCP et l'ACIA aient été disponibles, M. McCain est apparu comme le seul porte-parole. Ils ont suggéré qu'un seul porte-parole fédéral soit plus visible. Les membres voudraient qu'à l'avenir, l'ASPC soit plus visible et que l'Administrateur en chef de la santé publique soit le porte-parole fédéral en période de crise.

Des témoins ont dit que le Canada a déjà démontré sa capacité de bien communiquer, notamment lors de la crise de l'ESB et de la récente éclosion de H1N1, mais qu'il y a eu des ratés lors de l'éclosion de listériose. Ainsi, M. Christopher Kyte, président des Fabricants de produits alimentaires du Canada, a affirmé :

Lorsqu'il y a eu l'ESB, le gouvernement a été extrêmement visible. Brian Evans était son porte-parole. Le ministre s'est prononcé. On s'est senti épaulé. Vous avez transmis le message aux consommateurs qui ont réagi en mangeant davantage de bœuf. Or, ce n'était pas le cas pour la listériose. C'est Michael McCain qui est devenu le porte-parole du gouvernement du Canada. À notre avis, ce n'était pas forcément l'approche indiquée⁴⁰.

M. Martin Michaud, vice-président des Services techniques chez Olymel, a émis une opinion semblable :

Durant l'éclosion de listériose l'été dernier, notre industrie aurait vraiment eu besoin d'une voix et d'un visage auxquels les Canadiens et les Canadiennes auraient pu se fier, comme ce fut le cas pendant la crise de l'ESB et du SRAS⁴¹.

M. James Laws, directeur général du Conseil des viandes du Canada, a aussi salué le gouvernement pour son traitement de la crise de l'ESB et de celle du H1N1⁴² :

39	<i>Ibid.</i> , 16:45.
40	M. Christopher Kyte, président, Fabricants de produits alimentaires du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, <i>Témoignages</i> , n° 8, 16:30, 2 ^e session, 40 ^e législature, Ottawa, 13 mai 2009.
41	M. Martin Michaud, vice-président, Services techniques, Olymel, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, <i>Témoignages</i> , n° 8, 17:35, 2 ^e session, 40 ^e législature, Ottawa, 13 mai 2009.
42	M. James Laws, directeur général, Conseil des viandes du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, <i>Témoignages</i> , N° 8, 18:45, 2 ^e session, 40 ^e législature, Ottawa, 13 mai 2009.

- 37 Dr David Williams, médecin hygiéniste en chef du ministère de la Santé de l'Ontario, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 10, 16:10, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 27 mai 2009.
- 38 Lynn Wilcott, directeur intermédiaire des programmes, Services de la salubrité des aliments, BC Centre for Disease Control, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 7, 16:40, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 6 mai 2009.

De plus, les problèmes soulevés par le BCCDC confirment les réserves exprimées auparavant par le MSSLD concernant les expériences vécues durant l'éclosion de listériose. Plus précisément, le BCCDC a indiqué que l'ACIA répugne souvent à fournir de

Là où les choses se gâtent un peu, c'est pendant les rappels, lorsqu'il y a des maladies en cause, ou un risque de maladie, ou un risque de mauvaise publicité, ou même avant le rappel, lorsque nous procédons, en tant que province, à une enquête sur une maladie ou une éclosion. À ce moment-là, dans ce genre de situation, l'ACIA devient peu disposée à communiquer de l'information ouvertement et librement.³⁸

Le témoignage de Lynn Wilcott des Services de la salubrité des aliments du British Columbia Centre for Disease Control (BCCDC) dénote le même manque de collaboration entre l'ACIA et les provinces lors de rappels. Le BCCDC a indiqué qu'il s'entend très bien avec l'ACIA sur presque tout, mais M. Wilcott a déclaré que :

Dans son rapport de suivi sur l'éclosion de listériose, le médecin hygiéniste en chef du ministère de la Santé de l'Ontario a indiqué que les inspecteurs du Bureau de santé publique de Toronto (BSPT) n'ont pu accompagner les inspecteurs de l'ACIA à l'usine Maple Leaf. Les représentants de l'ACIA ont dit aux membres qu'ils ne pouvaient interdire à des inspecteurs l'accès à une usine. Toutefois, lorsqu'ils ont comparu devant le Sous-comité, les représentants du MSSLD et du BSPT ont précisé qu'ils n'avaient pas été invités au départ à se joindre à l'équipe de vérification de l'ACIA et qu'au moment où le BSPT a demandé de pouvoir en faire partie, on leur a répondu qu'il devait en faire la demande par écrit, ce qui a été fait, et l'ACIA l'a acceptée. À son arrivée à l'usine à l'heure et à la date convenues, le BSPT s'est fait dire par l'ACIA qu'il ne pouvait y déléguer qu'un de ses deux inspecteurs. Le MSSLD et le BSPT ont affirmé qu'ils n'avaient reçu aucun préavis d'une telle exigence.

ont indiqué que le terme « volontaire » est trompeur car il sous-entend que le rappel deviendra obligatoire si l'entreprise ne fait pas diligence. L'ACIA a ajouté qu'il n'y avait pas lieu d'ordonner un rappel obligatoire puisque les Aliments Maple Leaf se sont montrés très coopératifs et qu'un rappel volontaire est toujours plus rapide. Enfin, quelqu'un a mentionné que la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* permet d'ordonner un rappel lorsqu'une entreprise ne peut ou ne veut pas coopérer, ce qui n'est pas le cas dans la présente situation. Par ailleurs, le Sous-comité a appris que, même si le rappel volontaire est sans doute la solution la plus prudente, il revient à l'ACIA de communiquer, de gérer et de fournir tous les renseignements publics sur le rappel; l'industrie ne devrait pas être la source première de l'information fournie au public sur les rappels.³⁷

limiter la propagation. Contrairement à la plupart des éclosons de maladies, alors qu'elle collabore surtout avec les autres administrations de santé publique, l'ASPC collabore aussi avec l'ACIA lorsqu'il s'agit de l'écllosion d'une maladie d'origine alimentaire. Déterminer la source de l'écllosion d'une maladie d'origine alimentaire est une tâche complexe car les cas observés peuvent être géographiquement isolés et la maladie peut se manifester plusieurs jours ou semaines après que l'aliment concerné ait été consommé, et les personnes touchées risquent de ne pas se souvenir des aliments qu'ils ont consommés. Les programmes de surveillance PulseNet RCISP de l'ASPC permettent de déterminer les cas isolés et de détecter une écloson dès son apparition. L'Agence détermine ensuite, par des tests d'ADN, quels cas sont liés, ce qui lui permet d'établir la liste des aliments consommés dans chacun des cas et de rechercher les éléments communs.

Après que les aliments suspects ont été identifiés et analysés, l'ACIA fait enquête sur les aliments testés positifs afin d'en déterminer la provenance. Elle communique avec l'établissement qui a servi le produit afin d'obtenir les documents de commande et d'approvisionnement pouvant la renseigner sur l'aliment en question. Une fois l'aliment identifié, l'ACIA communique avec le fabricant pour obtenir de l'information sur les lots concernés, notamment dans les documents de distribution, afin de repérer et de récupérer les lots non ouverts pour fin d'analyse. Elle confirme ensuite auprès du fabricant que le produit est contaminé, puis en déclenche le rappel. Des témoins ont souligné l'importance d'établir avec certitude quel produit alimentaire est concerné. Ils ont rappelé que des autorités ont dû se rétracter après avoir annoncé prématurément qu'un produit était contaminé, causant ainsi inutilement un grand préjudice à un autre fabricant, à tout un secteur alimentaire ou même aux consommateurs qui ont été forcés de changer leurs habitudes de consommation et d'acheter un autre produit qui s'est avéré la vraie source du problème. Des représentants de la santé publique de l'Ontario ont dit au Sous-comité qu'il ne faudrait pas toujours considérer les tests sur des lots ouverts comme concluants, soulignant qu'il est très peu probable que des lots ouverts à différents endroits soient contaminés par le même agent pathogène après qu'ils aient été ouverts.

L'ACIA, après avoir décidé en collaboration avec Santé Canada si un produit présente un risque, doit en évaluer le niveau de risque afin de déterminer la catégorie du rappel d'aliments. Il y a trois catégories de rappel d'aliments, I, II et III, définies selon un ordre décroissant de risque perçu. Comme dans le cas de l'écllosion de listériose, un rappel de catégorie I exige la publication d'un communiqué et la diffusion d'un avis public sur le site web de l'ACIA.

En vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, l'ACIA peut ordonner à un fabricant de rappeler un ou plusieurs produits. Les rappels relèvent du Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments de l'ACIA, qui intime au fabricant de rappeler les produits concernés. Le Bureau fait un suivi en effectuant des vérifications de l'efficacité du rappel.

Certains membres ont demandé pourquoi l'ACIA n'a pas imposé un rappel obligatoire des produits Maple Leaf concernés. On leur a toutefois répondu qu'il est préférable que le rappel soit effectué sur une base volontaire. Des témoins de l'industrie

En cas d'écllosion nationale d'une maladie d'origine alimentaire, l'ACIA doit déterminer la source alimentaire exacte de la contamination et gérer le rappel du produit en question. L'ASPC est chargée de détecter l'écllosion, de coordonner l'enquête nationale et de prendre les mesures qui s'imposent. L'ASPC, sous la direction de l'administrateur en chef de la santé publique, entre en mode d'intervention après avoir détecté une écllosion qui touche plus d'une juridiction au Canada ou qui dépasse la capacité d'intervention d'une juridiction. Elle ouvre une enquête sur l'écllosion pour en déterminer la source et prend des mesures pour diminuer l'incidence de la maladie sur la santé publique et en

2. Gestion des rappels et des écllosions

Le Sous-comité recommande que le gouvernement améliore le système national de surveillance des maladies d'origine alimentaire en établissant des programmes de collecte de données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire au Canada et entame des pourparlers avec les provinces dans le but d'inscrire d'autres maladies d'origine alimentaire pertinentes sur la liste des maladies à déclaration obligatoire à l'échelle nationale.

Recommandation 11

Par conséquent,

Le Sous-comité a appris que le coût des maladies d'origine alimentaire au Canada s'élève à quelque 10 milliards de dollars par année. M. Holley a indiqué qu'une décision doit être prise concernant le montant que le gouvernement devrait investir dans des programmes de surveillance efficaces. Les membres apprécient l'enthousiasme des représentants de l'ASPC à l'égard des réseaux que l'Agence a mis en place pour détecter les écllosions de maladie d'origine alimentaire, mais ils se demandent si ces réseaux ne seraient pas plus efficaces si la liste des maladies à déclaration obligatoire à l'échelle nationale comptait plus de maladies d'origine alimentaire, en particulier la listériose. Ils notent que pour que le gouvernement fédéral rencontre ses obligations en vertu du *Règlement sanitaire international*, les provinces doivent rapporter les maladies à l'ASPC.³⁶

Le Sous-comité a appris que ces deux réseaux, PulseNet et le RCISP, permettent de détecter très tôt les écllosions. Les représentants de l'ASPC ont souligné que l'écllosion de listériose a été détectée à partir de 10 cas à peine sur une population de 30 millions de personnes et d'un taux élevé de maladies entériques. L'administrateur en chef de la santé publique a déclaré que la tragédie aurait sans aucun doute été beaucoup plus grave n'eût été de ces deux réseaux. Le Sous-comité se demande si l'ASPC dispose de ressources suffisantes pour développer les deux réseaux de manière à mieux servir les Canadiens. Il note le fait que les représentants de l'ASPC ont souligné le nombre d'années qu'ils ont consacrées à l'élaboration de ces programmes.

Les cadres de l'ACSP ne nous ont pas parlé du PNSME, mais ils nous ont dit que si l'épidémie avait eu lieu il y a cinq ans, la tragédie aurait probablement été pire. L'ACSP nous a parlé de PulseNet et du Réseau canadien de renseignements sur la santé publique qui aurait grandement amélioré sa capacité de détecter les épidémies d'intoxications alimentaires. On ne nous a pas précisé si ces réseaux doivent remplacer ou compléter le PNSME et C-EnterNet.

L'ASPC utilise PulseNet, un laboratoire virtuel en fonction depuis une dizaine d'années, dont les analyses ont été étendues depuis trois ans aux cas de *Listeria*. PulseNet est un réseau décentralisé de laboratoires régionaux, provinciaux et fédéraux de tous les coins du pays, qui sont accrédités par l'ASPC : ils ont en commun le même matériel, les mêmes protocoles et du personnel de même formation et produisent des empreintes génétiques qui sont ensuite versées pour fin de comparaison électronique dans une base données centrale, tenue par l'ASPC, qui relie tous les ordinateurs et toutes les bases de données des laboratoires accrédités. Ainsi, PulseNet aide à détecter très tôt les écloisions. Son personnel s'attache actuellement à retracer les empreintes d'ADN de tous les cas d'*E. Coli* O157:H7 et de salmonellose, qui sont la cause de la plupart des maladies d'origine alimentaire au Canada. Depuis quelques années, l'ASPC cherche à étendre la portée du réseau aux cas de *Listeria*. Lors de l'écloision, seul le Québec était accrédité, comme le sont déjà le laboratoire de Santé Canada à Ottawa et le LNM. NI l'ACIA, ni les autres provinces ne sont encore accréditées. Depuis l'écloision, l'Ontario, l'Alberta et l'ACIA ont été accréditées.

Un autre réseau, le Réseau canadien d'information sur la santé publique (RCISP), permet aux premiers intervenants de s'échanger en temps réel de l'information sur des incidents. Le RCISP est un collectif d'applications sécurisée sur le web, conçu pour faciliter la collecte et le traitement intégrés, en temps réel et à l'échelle nationale, de données de laboratoire et de surveillance épidémiologique, la communication de renseignements stratégiques et la coordination de mesures de santé publique. L'objectif du RCISP est de réduire les écloisions de maladies d'origine alimentaire en améliorant la capacité d'intervention des services de santé publique. Le RCISP comporte deux éléments sécurisés : le CCSIE et le Centre d'intervention et de gestion des ressources.

Le CCSIE est un système national d'échange stratégique de renseignements sur la santé publique entre les services de santé publique locaux/régionaux, provinciaux/territoriaux et nationaux. Ses fonctions actuelles sont d'émettre des alertes de santé publique et de maintenir le site pilote de surveillance de l'influenza. La fonction des alertes de santé publique (alertes entériques (maladies d'origine alimentaire) et alertes respiratoires (influenza)) consiste à recevoir, à afficher et à diffuser des alertes concernant des incidents et des écloisions confirmés ou possibles. Elle permet aux abonnés de suivre toute activité liée à des maladies communicables à l'échelle du pays. Le Centre d'intervention et de gestion des ressources propose sur Internet des ressources d'échange d'information pour aider les intervenants en santé publique à gérer les activités, et les organismes des différentes administrations à échanger comme convenu de l'information.

- 34 Rick Holley, professeur, Université du Manitoba, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 5, 18 h 30, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 29 avril 2009.
- 35 M. Ron Usborne, spécialiste des systèmes de qualité et de salubrité alimentaire, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 5, 18 h 20, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 29 avril 2009.

M. Ron Usborne nous a dit que la cueillette des données épidémiologiques - type d'agent infectieux, nombre de cas, lieu de l'écllosion, etc. — doit être améliorée. Il explique qu'un programme pour évaluer l'efficacité de nos mesures de lutte anti-infectieuses a été conçu à Santé Canada, mais n'a jamais été mis en œuvre. Selon lui, ce programme aiderait à mesurer l'efficacité de nos programmes de salubrité alimentaire et de surveillance et permettrait une amélioration constante³⁵.

Dans six de nos dix provinces, les données sur les cas de maladies à déclaration obligatoire sont mises ensemble ou agrégées. Les autres provinces ne rassemblent pas ainsi les données. Quand ces données sont transmises à Ottawa, elles ne servent à rien. Elles ne nous permettent pas de déterminer ce qui rend malade ni quels aliments contenant ces organismes inconnus sont les causes les plus fréquentes de maladies. Nous ne pouvons dire avec une certitude réaliste quels sont les aliments qui présentent un plus grand risque³⁴.

On nous a également présenté le Programme national de surveillance des maladies entériques (PNSME), qui fournit une analyse et un rapport de laboratoire rapides sur les cas confirmés de ces maladies au Canada. Le PNSME existe depuis avril 1997 et fournit des rapports hebdomadaires aux intervenants de tout le pays. Cependant, M. Holley nous a expliqué que le PNSME regroupe les rapports de laboratoire sur les intoxications alimentaires, mais que les résultats sont facilement biaisés et ne reflètent pas exactement l'incidence des maladies entériques parce que seuls le Québec et la Colombie-Britannique exigent la déclaration de toutes les intoxications alimentaires causées par des micro-organismes. Il a affirmé que :

On nous a également parlé d'une mesure de surveillance à partenaires multiples, fondée par l'ACSP et AgriCulture et Agroalimentaire Canada, C-EnterNet, qui en est à la phase pilote. Elle et a pour but de réduire le fardeau des maladies entériques par des sites sentinelles de surveillance, faisant appel à la collaboration des autres gouvernements, et à de meilleures politiques de salubrité alimentaire. M. Rick Culbert de Bioniche Food Safety nous a exhortés à recommander que le gouvernement finance C-EnterNet en totalité.

une quantité appréciable d'intoxications alimentaires au Canada chaque année, et ne sont pas à déclaration obligatoire fédérale. La listériose ne figure plus parmi les maladies à être réinscrite étant donné son action mortelle sur les populations vulnérables, la capacité de la *Listeria* à survivre dans des environnements hostiles à la plupart des bactéries et la longue période d'incubation de la maladie. L'administrateur en chef de la santé publique a reconnu qu'il était peut-être prématuré de retirer la *Listeria* de la liste.

Le Sous-comité est d'accord avec le Comité permanent des finances³² que la bactérie *E. coli* doit être éliminée de la chaîne agroalimentaire. Ainsi :

Recommandation 9

Le Sous-comité recommande que le gouvernement fédéral établisse des initiatives destinées à garantir le retrait d'*E. coli* de la chaîne alimentaire canadienne.

Finalement, comme moyen d'améliorer la confiance des consommateurs dans le système de salubrité des aliments,

Recommandation 10

Le Sous-comité recommande que le gouvernement rétablisse et publie les Rapports d'inspection et les cotes des établissements.

C. Gérer les urgences

1. Système national de surveillance des maladies d'origine alimentaire

Une des fonctions premières de l'Agence canadienne de la santé publique est la surveillance des maladies. Le Sous-comité a entendu le Dr David Butler-Jones, administrateur en chef de la santé publique, et le Dr Frank Plummer, directeur du laboratoire national de microbiologie à Winnipeg, qui ont donné les détails des systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire à l'ACSP.

L'Agence tient une base de données de maladies à déclaration obligatoire au niveau national, qui doivent être signalées dans la province ou le territoire pour que l'information soit transmise à l'ACSP. À la suite de négociations, le fédéral, les provinces et les territoires conviennent des maladies qui doivent faire l'objet d'une déclaration nationale³³. On nous a dit que parmi les principaux agents causant des intoxications alimentaires, tous sauf la *Listeria* sont déclarables. Les autres agents infectieux comprennent *E. coli* O157:H7 (producteur de vérotoxine), la *Salmonella*, le *Clostridium botulinum* et le *Shigella*. Richard Holley, spécialiste de la salubrité des aliments, nous a dit qu'en plus de la *Listeria*, *Staphylococcus aureus* et *Clostridium perfringens*, qui causent

32 Chambre des communes, Comité des finances, Un régime fiscal gage de prospérité : les impôts, taxes et autres prélèvements au Canada, Troisième rapport, 2^e session, 39^e législature, février 2008.

33 On trouve au site Web de l'ACSP la précision suivante : « Il est obligatoire de déclarer les maladies transmissibles dans les provinces et les territoires du Canada en vertu des lois provinciales et territoriales. La liste des maladies à déclaration obligatoire au niveau fédéral est le fruit d'un exercice de concertation des autorités sanitaires provinciales, territoriales et fédérales. Une maladie transmissible particulière est rendue déclarable dans le but de favoriser les efforts de suivi et de contrôle obligatoire effectués par les membres du personnel de la santé publique. De plus, la liste de maladies à déclaration obligatoire nationale aide à favoriser l'uniformité et la synergie dans le cadre d'efforts à l'échelle provinciale et territoriale ainsi que la conformité avec les exigences internationales afférentes au signalement. » Affichée au site <http://dsol-smed.hc-sc.gc.ca/dsol-smed/ndis/list-tra.php>.

Recommandation 6

Le Sous-comité recommande que le gouvernement entreprenne un examen complet des ressources, y compris de la formation, dont l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a besoin pour bien mettre en œuvre, exécuter et appliquer toutes ces mesures d'inspection des aliments, et qu'il fasse connaître cet examen au public.

Un message souvent entendu lors de nos audiences, c'est que tous les aliments vendus au Canada doivent respecter les mêmes normes. Comme on l'a dit, la mise en œuvre du HACCP tout le long de la chaîne alimentaire et pour tous les produits, y compris ceux qui ne sont pas visés par la *Loi sur les produits agricoles*, la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur l'inspection du poisson* résoudrait en partie ce problème. Néanmoins, bien des produits vendus au pays ne sont pas inspectés par le fédéral. Le Sous-comité ne veut pas laisser entendre que ces produits sont moins sécuritaires que ceux qui subissent l'inspection fédérale, mais il estime que les Canadiens ne devraient pas avoir l'impression qu'il y a deux normes de salubrité alimentaire au Canada. Par conséquent,

Recommandation 7

Le Sous-comité recommande que le gouvernement mette en œuvre un mécanisme pour reconnaître l'équivalence des systèmes provinciaux d'inspection existants en comparaison avec le système fédéral d'inspection.

Un approuvisionnement alimentaire sans danger est un bien public : dans bien des cas, les agriculteurs et les transformateurs assument les coûts des mesures proactives de salubrité des aliments, sans pouvoir les transférer aux consommateurs. Dans certains cas, comme la vaccination du bétail contre l'*E. coli* O157:H7, le coût empêche la généralisation du vaccin, parce qu'il n'y a pas d'avantage pour l'éleveur. Comme on s'attend à ce que toute la nourriture vendue au Canada soit saine, il n'y a pas de prime versée aux producteurs canadiens qui défraient les coûts de la salubrité des aliments et qui pourtant sont en concurrence avec des producteurs étrangers qui n'assument pas toujours les mêmes frais. Les membres conviennent que l'État est tenu de compenser certains coûts puisque la salubrité des aliments est un bien public. Par conséquent,

Recommandation 8

Le Sous-comité recommande que le gouvernement affecte des fonds pour financer les initiatives de salubrité à différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, avec l'instauration de politiques favorables aux nouvelles mesures de lutte contre les agents pathogènes présents dans les aliments.

Il y a eu un certain nombre de discussions sur le nombre d'établissements auxquels un inspecteur peut être assigné. Certains témoins ont suggéré que ce ratio était trop élevé. Par exemple, l'inspecteur responsable de l'usine de Maple Leaf était assigné à six autres établissements au moment de la crise de la listériose. Cependant, les cadres de l'ACIA ont indiqué qu'ils essaient d'ajuster le nombre d'établissements par inspecteur en fonction de la complexité, de la taille et de la localisation des établissements, et qu'il n'y a pas de ratio idéal.

Lorsque questionnée sur le nombre d'inspecteurs de première ligne, l'ACIA a donné des témoignages contradictoires. Les représentants du syndicat ont également offerts des chiffres différents. M. Bob Kingston s'est également demandé où les 200 nouveaux inspecteurs annoncés par le gouvernement ont été déployés, tout comme le Syndicat national des cultivateurs. L'ACIA a confirmé que 207 nouveaux inspecteurs avaient été recrutés entre mars 2006 et mars 2007, et que 133 d'entre eux inspectent la viande. Le gouvernement a investi 113 millions de dollars dans la salubrité des aliments et des produits dans le Budget 2008, et les témoins ont félicité le gouvernement pour les 250 millions de dollars du Budget 2009 destinés à l'amélioration des laboratoires fédéraux. Néanmoins, bien des témoins soulignent que ces systèmes ne peuvent réaliser leur plein potentiel que s'ils sont dotés de ressources suffisantes. Comme le dit M. Michael McCain : enfin, étant donné le mandat qui nous paraît approprié pour l'ACIA, le gouvernement et l'organisme de réglementation, pour l'avenir, nous sommes d'accord pour dire qu'il faut accroître les ressources et non pas les réduire.³¹

Recommandation 5

Le Sous-comité recommande que l'Agence canadienne d'inspection des aliments, en coopération avec le syndicat, trouve les moyens et la technologie pour fournir une évaluation précise et en temps réel de ses ressources en inspecteurs.

Le Sous-comité estime que le débat autour des ressources de l'ACIA est la responsabilité du Parlement, et que juger si les ressources sont adéquates ne doit pas être pris à légère, car cela peut miner la confiance du public dans le système canadien de salubrité alimentaire. Par conséquent,

de gérer les perceptions et la peur, et que l'ACIA n'est pas conçue pour traiter avec le public, mais qu'elle doit plutôt se limiter à la réglementation et au développement d'un partenariat avec l'industrie pour réaliser les programmes d'inspection.

Enfin, le Sous-comité a abordé la question de la confiance des consommateurs dans le système canadien de salubrité des aliments. Les témoins représentant l'Option de consommateurs ont discuté de la crise de confiance qui selon eux a suivi l'écllosion de listériose. Néanmoins, l'ACIA a reconnu que la confiance a pu être ébranlée temporairement, comme cela est normal en temps de crise, mais a nié que l'écllosion de listériose ait pu créer une véritable crise de confiance.

5. Recommandations sur la réduction des risques

Comme on l'a dit dans tout le rapport, les systèmes basés sur le HACCP font maintenant partie intégrante de notre approche en salubrité alimentaire. Ils ne peuvent pas prévenir tous les problèmes, mais ils sont reconnus par beaucoup d'intervenants comme les plus efficaces pour réduire les risques d'insalubrité. Or, même si les programmes HACCP sont obligatoires dans bien des établissements inspectés par le fédéral, les produits non visés par la *Loi canadienne sur les produits agricoles*, la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur l'inspection du poisson* relèvent d'un autre régime d'inspection, ce qui peut donner l'impression qu'ils ne sont pas inspectés du tout. Par conséquent,

Recommandation 4

Le Sous-comité recommande que le gouvernement encourage la mise en place de systèmes de salubrité alimentaire basés sur le HACCP certifiés par les autorités de la salubrité des aliments appropriées.

Malgré les bons programmes en place, le Sous-comité s'est fait dire par plusieurs témoins que l'ACIA manque de ressources pour bien réaliser son mandat. La formation insuffisante, qui régresse, et la pénurie de personnel sont jugées problématiques. En matière de formation, M. Paul Caron, qui formait autrefois des inspecteurs à l'importation, note une diminution du savoir technique de ces derniers. Le Conseil des viandes du Canada nous a dit qu'après la mise en application, le 1^{er} avril 2009, du *Plan d'échantillonnage de vérification*, on a constaté que beaucoup d'inspecteurs n'en savent pas assez sur les bonnes méthodes d'échantillonnage aseptiques. Pour ce qui est des ressources, des documents internes de l'ACIA reçus par le Sous-comité révèlent que le programme d'inspection de l'Agence connaît des surcharges et des retards. M. Don Irons, superviseur de la transformation des aliments de l'ACIA, nous a dit qu'il ne dispose pas des ressources nécessaires pour bien appliquer le système de vérification de la conformité dans le territoire dont il est responsable.

sont en train de mettre en œuvre. À l'automne 2008, le conseil, avec Produits alimentaires et de consommation du Canada et la FCEI a créé un groupe de travail commun pour revoir et mettre à jour le Manuel de rappel des produits alimentaires de la chaîne d'approvisionnement.

Du côté des consommateurs, le Sous-comité a entendu le témoignage du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments (PCSA). La plupart des 11 à 13 millions de cas d'intoxication alimentaire au Canada chaque année sont causés par une manipulation ou une cuisson incorrecte des aliments à la maison. Mme Brenda Watson, directrice exécutive du PCSA dit que selon les recherches, la majorité des adultes sont convaincus de comprendre et de suivre de bonnes procédures de manipulation des aliments, mais un nombre considérable de personnes ne les suivent pas constamment. Le PCSA mène des campagnes de sensibilisation du public et offre aux consommateurs un accès à l'information sur la bonne manipulation des aliments à la maison. Des technologies pourraient aussi être disponibles pour aider les consommateurs à réduire les dangers liés à l'insalubrité des aliments. Le Sous-comité a par exemple reçu Toxin Alert, une compagnie qui développe des emballages qui signalent la présence d'une contamination bactérienne.

Informar le public sur la manipulation de la nourriture, mais aussi sur les normes alimentaires et les risques issus des nouveaux procédés, de la contamination ou des agents pathogènes est un volet important pour maintenir la confiance des consommateurs. M. Sylvain Charlebois, professeur adjoint à l'Université de Régina, nous a dit que même si le Canada fait mieux que la plupart des pays industrialisés, notre système alimentaire a toujours eu des lacunes dans la communication des risques, relevées d'ailleurs par Santé Canada dans son *Rapport sur les leçons apprises*. M. Charlebois estime que le public ne sait pas grand-chose de nos normes alimentaires ni de nos programmes de salubrité, et que le gouvernement devrait miser sur son éducation. Cette mesure est également appuyée par le PCSA, qui recommande que toutes les mesures de salubrité incluent un volet pour le consommateur. Le PCSA recommande également que l'industrie et le gouvernement planifient, harmonisent et intègrent les communications, et juge nécessaire un investissement régulier pour transmettre le message de l'innocuité aux consommateurs. Les campagnes visant un changement de comportement du public peuvent mettre 30 à 40 ans pour l'effet recherché, comme en témoignent les campagnes antitabac.

On nous a également parlé des modèles de communication. Le PCSA estime que son propre modèle fait bon usage des ressources financières et que plutôt que d'en inventer un nouveau modèle, le fédéral devrait investir dans celui qui sert déjà le consommateur canadien depuis 12 ans. Par ailleurs, M. Charlebois recommande qu'une agence de salubrité alimentaire canado-américaine unique se concentre sur les préoccupations du consommateur. Il considère qu'une communication unifiée nécessite

27	M. Paul Caron, Sous-comité de la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, <i>Témoignages</i> , n° 9, 19 h 10, 2 ^e session, 40 ^e législature, Ottawa, 25 mai 2009.
28	<i>Ibid.</i> , 20 h 15.
29	<i>Ibid.</i> , 19 h 20.
30	M. Michael McCain, président et chef de la direction, Aliments Maple Leaf Inc., Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, <i>Témoignages</i> , n° 3, 16 h 10, 2 ^e session, 40 ^e législature, Ottawa, 20 avril 2009.

M. Nick Jenny, du Conseil canadien des distributeurs en alimentation (CCDA) mentionne que les entreprises ne sont pas en concurrence pour la salubrité des aliments. Le CCDA a collaboré avec la Fédération canadienne des épiciers indépendants (FCEI) à un programme de salubrité fondé sur le HACCP que les membres détaillants du conseil

Le gouvernement fédéral joue un rôle moins actif en aval des transformateurs, mais divers intervenants, comme les camionneurs et les détaillants, contribuent à réduire et prévenir les dangers d'insalubrité. La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments a indiqué que les associations industrielles, utilisant l'approche lancée par le secteur de la production primaire, ont développé ou sont en train de développer et d'appliquer des programmes de salubrité nationaux fondés sur le HACCP.

4. Distribution et consommateurs

Bien des témoins affirment que les produits importés doivent répondre aux mêmes normes que les produits canadiens. Ainsi, M. Michael McCain a demandé à l'ACIA de : « vérifier adéquatement la salubrité des produits prêts à servir importés en appliquant également ses politiques révisées concernant la *Listeria* à la frontière »³⁰. M. Brian Evans a assuré le Sous-comité qu'il est très important que le Canada s'assure que toute norme qui s'applique à notre industrie nationale s'applique également aux importations. Il nous a dit que l'ACIA défendra l'équivalence de la nouvelle politique sur la listériose auprès de nos partenaires commerciaux, avec vérification supplémentaire des produits importés au Canada.

Le Sous-comité a également entendu M. Paul Caron, inspecteur à l'ACIA pendant 35 ans, qui a passé la plus grande partie de sa carrière comme inspecteur à la frontière pour l'Agence, et qui travaille aujourd'hui comme consultant pour l'industrie des viandes. Il a relevé plusieurs lacunes du programme d'inspection des viandes à l'importation de l'ACIA. Ainsi, les viandes expédiées au Canada ne sont pas inspectées au point d'entrée, et les exportateurs sont informés entre 72 heures et 30 jours d'avance si la viande qu'ils expédient sera ou non inspectée. Il dit également que les chiffres obtenus par la *Loi sur l'accès à l'information* révèlent qu'« entre le 1^{er} janvier 2000 et le mois de décembre 2007, 2 936 cargaisons dont l'ACIA avait ordonné l'inspection n'ont pas, en fait, été inspectées »²⁷, et rien n'indique que les compagnies ont été poursuivies pour infraction à la loi²⁸. Il ajoute que : « les échantillons de viandes importées ne sont pas prélevés conformément aux plans d'échantillonnage prévus au chapitre 10 du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes* »²⁹.

Pour la viande ; avant qu'un pays ne puisse exporter au Canada, l'ACIA doit évaluer deux éléments particuliers :

- le système d'inspection des viandes du pays doit être jugé équivalent à celui du Canada;
- la situation du pays pour certaines graves maladies animales ou maladies, qui peuvent avoir des conséquences économiques sérieuses.

L'ACIA juge le système d'inspection et de certification du pays d'origine équivalent à celui du Canada s'il démontre qu'il assure le même niveau de protection de la santé humaine et animale que le système canadien. Après avoir approuvé le système d'inspection d'un pays étranger, l'ACIA l'évalue régulièrement pour maintenir l'équivalence. En plus de cela, elle contrôle les importations en vérifiant l'admissibilité du produit au point d'entrée au Canada et applique un programme d'inspection des viandes importées.

Un élément du programme d'inspection des ventes est l'enregistrement des étiquettes avant la mise en marché. À l'heure actuelle, un exportateur de viande au Canada doit présenter ses étiquettes à l'ACIA pour les enregistrer. M. Robert de Valk, secrétaire exécutif de l'Association canadienne des importateurs réglementés, nous a dit que le gouvernement a décidé d'éliminer cette exigence. Son association, ainsi que les Fabricants de produits alimentaires du Canada s'opposent à cette mesure. Selon lui, le programme est une manière efficace et effective d'exclure chez nous les importations qui ne répondent pas aux exigences canadiennes. Ainsi, un inspecteur du ministère américain de l'Agriculture doit, dans une usine des États-Unis qui exporte au Canada, interpréter le règlement canadien et s'assurer que l'exportation qu'on y prépare répond à nos exigences à l'importation. Il ajoute : « L'une des meilleures façons pour [l'inspecteur américain] de s'assurer que ce produit en particulier respecte les exigences canadiennes est d'avoir une étiquette enregistrée auprès de l'ACIA. Ainsi, il peut savoir que quelqu'un au Canada a déjà examiné le produit et a établi qu'il respectait les exigences canadiennes. »²⁵

L'enregistrement de l'étiquette avant la mise en marché est également obligatoire au Canada²⁶. Le Conseil des viandes du Canada (CVC), est depuis longtemps favorable au retrait de cette exigence, et est d'accord avec la décision du gouvernement de l'éliminer. Il considère que l'approbation obligatoire des étiquettes avant la mise en vente des viandes n'a rien à voir avec la salubrité et retarde le lancement des produits. L'enregistrement de l'étiquette ne garantit pas que le produit soit sans danger ni que tous les ingrédients y sont indiqués. La vraie question de salubrité alimentaire consiste à s'assurer que ce qui est sur l'étiquette se retrouve vraiment dans l'aliment.

25 M. Robert de Valk, secrétaire exécutif, Association canadienne des importateurs réglementés, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 6, 16 h 15, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 4 mai 2009.

26 C'est une exigence également pour les transformateurs de fruits et légumes canadiens et étrangers.

- 23 Agence canadienne d'inspection des aliments, Rapport sur le rendement 2007-2008, Ottawa, 2008, p. 12.
- 24 M. Christopher Kyte, président, Fabricants de produits alimentaires du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 8, 16 h 20, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 13 mai 2009.

L'inspection des produits importés est un autre mandat important de l'ACIA. Le rapport au Parlement sur le rendement de l'ACIA pour 2007-2008 affirme que : « Depuis la formation de l'Agence en 1997, les importations et les exportations de produits assujettis à la réglementation de l'ACIA ont augmenté de 45,6 p. 100 »²³. Selon M. Christopher Kyte, président des Fabricants de produits alimentaires du Canada, les importations représentent 23 p. 100 des aliments consommés au Canada, mais 50 p. 100 des rappels d'aliments²⁴. Contrairement aux aliments produits chez nous, pour lesquels l'ACIA peut intervenir par des mesures préventives à l'étape de la transformation, les aliments importés nécessitent une approche différente : l'équivalence et l'inspection des produits.

3. Importation

M. James Hodges, de l'American Meat Institute, explique qu'il existe deux systèmes qu'aux États-Unis, soit un système d'inspection fédéral et un système propre aux États. Il y a quelques années, la loi a été révisée pour inclure l'équivalence entre les normes des États et la norme fédérale. Actuellement, les systèmes des États doivent être équivalents au système fédéral. Les usines situées dans les États qui ne disposent pas de leur propre système d'inspection — un peu moins de la moitié des États — sont inspectées par le fédéral.

Le Sous-comité craint que l'imposition d'une norme unique ne nuise aux usines de transformation inspectées par les provinces, qui sont généralement plus petites. Les mesures prises par les Aliments Maple Leaf pour détecter la source de la contamination à la *Listeria* ont été considérables et coûteuses. En outre, les nouvelles mesures de prévention utilisées aujourd'hui exigent plus de ressources que précédemment. Le Conseil des viandes du Canada a indiqué que certaines usines inspectées par le fédéral peuvent être assez modestes, en donnant l'exemple d'une compagnie qui ne compte que 15 employés. l'OIMP, qui représente les petites entreprises, convient de la difficulté, mais propose des solutions qui pourraient être différents des normes de l'ACIA pour assurer la salubrité. On a suggéré une « norme basée sur le résultat » qui assurerait une salubrité identique et seraient satisfaisantes à la fois pour les petites et les grandes usines de transformation. Comme le code national actuel pour la viande et la volaille, établi par l'ACIA et les provinces, inclut ces résultats, l'Agence pourrait, selon l'OIMP, reconnaître l'équivalence des normes provinciales avec la norme fédérale. Mme Jennifer MacTavish, directrice exécutive de la Fédération canadienne du mouton, appuie l'idée d'ententes réciproques entre les provinces.

ont encore des usines de traitement de la viande qui sont rarement inspectées ou qui ne disposent pas de HACCP. Cela ne veut pas dire pour autant que ces usines suivent une norme plus laxiste de salubrité alimentaire que les usines inspectées par le fédéral.

Cependant, certains témoins s'inquiètent de l'application du nouveau régime. M. Nelson Vessey, inspecteur pendant 40 ans à Agriculture et Agroalimentaire Canada et à l'ACIA, nous a présenté l'évolution des programmes d'inspection des aliments. Il a dit au Sous-comité que les changements n'étaient pas toujours motivés par l'amélioration du système et qu'on ne s'est jamais assuré que les nouvelles procédures d'inspection donnaient les résultats désirés avant de les mettre en place. Selon lui, il n'a pas été prouvé scientifiquement que le SVC fonctionne.

M. Bob Kingston, président national du syndicat de l'agriculture, membre de l'Alliance de la fonction publique du Canada, a indiqué que les systèmes d'inspection fondés sur le HACCP avaient drainé beaucoup de ressources aux dépens d'autres activités d'inspection utiles. Il a notamment mentionné que les inspections traditionnelles sont un bon complément au HACCP et ne devraient pas être mises de côté. La présence d'inspecteurs dans l'usine influe positivement sur le comportement des travailleurs qui suivent les procédures plus rigoureusement; cela favorise une meilleure communication avec les employés de l'usine et permet aux inspecteurs d'expérience de reconnaître les symptômes de problèmes, comme une condensation et une humidité excessives, des courroies usées ou des bandes de caoutchouc fendillées qui sont très difficiles à stériliser. Il insiste sur le fait que ces inspections ne remplacent pas le HACCP, mais donnent à l'inspecteur une expérience et des connaissances en conditions réelles de l'usine qui ne peuvent qu'améliorer son analyse des dossiers de HACCP de l'endroit. M. James Stamatakis confirme également que son expérience de l'inspection traditionnelle complète les programmes de HACCP et de SVC :

Je suis persuadé que la combinaison de mon expérience du vieux système et la formation que j'ai reçue sur le système actuel de l'ACIA et sur le SVC, bref, la combinaison des deux disciplines me permet de faire un meilleur travail. Je suis satisfait de ce que je fais. J'ai l'impression que mon travail est efficace, mais, comme partout ailleurs et comme d'autres l'ont dit ce soir, il y a toujours des problèmes à régler.²²

Malgré les réserves présentées ici, les inspecteurs d'aliments, les universitaires et les entreprises alimentaires appuient tous le HACCP. Beaucoup estiment même qu'en l'absence de cette approche, l'origine du problème de la listériose n'aurait pas été identifiée. En outre, dans le cas des aliments prêt-à-manger, le HACCP prévoit des tests plus fréquents, menés tant par l'entreprise que par l'État.

On nous a dit que les normes actuelles assurent une meilleure protection qu'auparavant. Pour cette raison, des témoins ont demandé que le Canada crée une norme unique d'inspection de la viande. Les usines inspectées par les provinces, et dont la viande n'est vendue que dans la province, ne répondent pas aux mêmes normes que celles qui sont inspectées par le fédéral. Mme Laurie Nicol, directrice exécutive de l'Ontario Independent Meat Processors (OIMP) dit que l'Ontario a récemment déposé un règlement d'inspection des viandes plus sévère, qui exige le HACCP. D'autres provinces

22 M. James Stamatakis, inspecteur, Agence canadienne d'inspection des aliments, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 9, 17 h 55, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 25 mai 2009.

- 20 Mme Jennifer Fowler, inspectrice, Agence canadienne d'inspection des aliments, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 9, 18 h 5, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 25 mai 2009.
- 21 M. James Stamatakis, inspecteur, Agence canadienne d'inspection des aliments, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 9, 17 h 50, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 25 mai 2009.

Le Sous-comité a entendu quelques réserves sur le HACCP et le SVC, qui s'inscriraient dans une tendance à la déréglementation de l'industrie alimentaire, car ils donnent un rôle déterminant aux entreprises dans les procédures de salubrité. Selon l'ACIA, le HACCP et le SVC ne sont pas une privatisation du système d'inspection des aliments, puisqu'ils ne changent pas le rôle de l'État dans l'établissement des normes de salubrité, et dans le contrôle de leur application. En fait, les contrôles mis en place par le HACCP ne pourraient pas être effectués par une équipe d'inspecteurs, et étaient totalement absents des anciens systèmes d'inspection. Mme Jennifer Fowler, inspectrice à l'ACIA, explique comment elle vérifie la réévaluation du HACCP des compagnies par celles-ci :

Je fais une vérification du programme HACCP écrit de l'entreprise, qui consiste en un plan HACCP écrit, le procédé en cause et le programme préalable, qui est lié aux facteurs environnementaux de l'établissement. J'examine le programme HACCP. L'entreprise doit se conformer à un certain nombre de directives lorsqu'elle écrit ce programme. Cela va du formulaire 1, qui traite du produit, au formulaire 10, qui est le programme HACCP... Les documents décrivent le processus depuis l'entrée des matières premières dans l'établissement jusqu'à la sortie du produit fini... l'entreprise doit déterminer, en fonction de son système, où se situeront ses points critiques afin de s'assurer que les dangers pouvant être introduits à un endroit donné sont pris en compte et surveillés... Une fois que j'ai examiné le programme, je vais sur place pour m'assurer que ce qui figure sur papier représente exactement ce qui se passe sur le plancher d'abattage. Je vérifie l'exactitude des plans... Une fois la vérification faite, quand j'ai déterminé que le programme HACCP écrit est en règle, c'est l'inspecteur qui se charge de la mise en œuvre du programme. Si l'entreprise n'a pas un programme HACCP adéquatément écrit, la mise en œuvre échouera.²⁰

M. James Stamatakis a expliqué sa tâche à titre d'inspecteur de première ligne de l'ACIA dans les usines de viande prête-à-manger :

[...] je travaille sur place dans les établissements. Les deux établissements dont je suis actuellement responsable s'occupent tous deux de produits prêts à manger. Pour commencer par le commencement, mes fonctions consistent à m'acquitter des tâches prévues dans le SVC. Je dois aussi m'occuper de l'inspection à l'importation et à l'exportation, produire des rapports, répondre à des demandes de renseignements faites par téléphone ou par courriel et établir le calendrier des tâches à accomplir dans le cadre du SVC pendant le reste de la semaine [...] Je suis présent de 7 h 30 à 15 h 30. Quand je viens m'acquitter de mes tâches, je m'assure de laisser les estampilles pour la certification à l'exportation et la vérification qui sont faites par l'établissement sous mes auspices. Il m'arrive de quitter un établissement au milieu de la journée pour aller dans l'autre établissement dont je suis responsable.²¹

2. Transformateurs

Une des principales tâches de l'ACIA consiste à inspecter et vérifier les usines de transformation d'aliments. La fréquence et le type d'inspection varient selon qu'il s'agit de produits qui sont importés ou qui proviennent d'établissements régis ou non par le fédéral.

Outre les exigences de la Loi sur les aliments et drogues, plusieurs produits doivent respecter d'autres lois, soit la Loi sur les produits agricoles du Canada, la Loi sur l'inspection des viandes et la Loi sur l'inspection du poisson. Ces productions (produits laitiers, œufs en coquille et transformés, fruits et légumes frais et transformés, miel, sirop d'érable, bœuf, porc, volaille et poisson) constituent 56 p. 100 du budget alimentaire du consommateur canadien.¹⁹ Le règlement d'application de ces lois prévoit un régime de salubrité alimentaire particulier aux productions couvertes; chaque usine doit suivre des normes de salubrité strictes dans ses lignes de production. Les établissements de responsabilité fédérale sont inspectés régulièrement; parfois tous les jours, pour l'application des règlements fédéraux.

Le programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) a été établi en 1989 pour les productions couvertes par les trois lois précitées. Volontaire à l'origine, il est devenu obligatoire pour certaines productions comme les productions animales en 2005. En vertu du PASA, les transformateurs élaborent un HACCP qui repère les points de la ligne de production qui peuvent poser un risque d'insalubrité, et les mesures pour éliminer le problème. Les transformateurs doivent également établir un programme préalable pour prouver que le transport, l'entreposage, la désinfection et les autres systèmes satisfont aux critères de l'ACIA. Avec l'adoption progressive de ces nouveaux programmes, l'ACIA a remplacé ses inspections traditionnelles par des inspections fondées sur l'HACCP, où les inspecteurs vérifient si les procédures de salubrité des transformateurs sont valides et suffisantes. L'approche actuelle à l'inspection, le système de vérification de la conformité (SVC), contient une liste détaillée qui guide les inspecteurs et utilise les tâches définies pour évaluer la capacité de l'installation de répondre aux exigences du règlement en se concentrant sur les systèmes que l'entreprise a mis en place. Selon l'ACIA, le SVC assure l'uniformité et la cohérence des inspections et prescrit leur fréquence.

Des témoins ont suggéré que le HACCP est devenu la norme absolue pour la salubrité des aliments; la Commission du Codex Alimentarius et l'Organisation mondiale de la santé y font référence. Il est couramment utilisé par les usines de transformation d'aliments aux États-Unis et dans l'Union européenne et se présente au niveau mondial comme la meilleure norme, parce qu'il permet de cartographier les risques connus, de documenter leur gestion, puis de vérifier si les procédures ont été suivies. Quand un problème survient, il fournit une référence sur laquelle revenir pour établir l'origine de la contamination.

l'importance de la biosécurité et des bonnes procédures sur place. Étant donné la situation actuelle avec le virus de la grippe A H1N1, il est primordial que les mesures de biosécurité soient bien comprises par le grand public et les organismes de l'État.

Enfin le suivi et les programmes de traçabilité sont destinés à fournir à l'État et à l'industrie une capacité de réponse quand survient une écloison infectieuse. Il ne s'agit pas de programme de prévention et il ne s'applique pas seulement aux agriculteurs, mais à toute la chaîne alimentaire. Cet aspect sera traité dans la partie intitulée *Gérer les urgences*.

Des témoins ont révélé qu'il n'y a pas toujours un avantage précis pour inciter un agriculteur à adopter une mesure ou un programme qui améliore la salubrité des aliments. Comme elles préviennent les maladies, les mesures de biosécurité présentent un avantage économique évident, mais ce n'est pas toujours le cas. Bien des producteurs nous ont dit que les programmes de salubrité alimentaire à la ferme étaient conçus en vue de le marchander et d'obtenir une prime. Cela ne s'est jamais réalisé, mais les groupes de producteurs ont indiqué que certains détaillants n'achèteraient pas de producteurs qui ne peuvent faire valoir un programme de salubrité à la ferme.

M. Rick Culbert, président de Bioniche Food Safety, a parlé de la difficulté d'adopter des mesures de salubrité à la ferme. Sa compagnie a développé le premier vaccin homologué contre l'*E. coli* O157:H7, souche bactérienne qui libère des toxines pouvant causer une maladie grave permanente, ou même la mort. Il nous a dit que le vaccin peut sensiblement réduire jusqu'à 98 p. 100 la colonisation du bétail par l'*E. coli*. Ce résultat chez le bétail réduit le risque de présence de la bactérie dans le bœuf haché et les eaux de surface. Cependant, la bactérie ne rend pas le bétail malade et rien n'incite présentement les éleveurs à les faire vacciner. Comme les détaillants disposant de programmes de salubrité à la ferme, les abattoirs pourraient être intéressés de savoir qu'on peut réduire le risque d'*E. coli* à la porte de leur installation. La question qui demeure est la suivante : sont-ils prêts à payer pour cela ou vont-ils choisir en priorité le bétail vacciné.

On nous a dit que les producteurs sont prêts à faire la preuve que les aliments qu'ils produisent sont sans danger grâce à ces programmes, mais le gouvernement doit savoir qu'il y a pour les producteurs un coût à payer, qu'ils ne sont pas en mesure de transmettre le long de la chaîne d'approvisionnement. Selon les témoins, le gouvernement doit atténuer ce coût au nom de la société, par le biais de crédits d'impôt ou d'incitatifs, ou en rendant les dépenses de salubrité alimentaire admissibles au programme Agri-Flex,¹⁸ et élargir les critères d'admissibilité au financement par l'État des vaccins vétérinaires qui présentent un avantage évident pour la santé publique.

18 Le programme de flexibilité en agriculture de 500 millions de dollars a été annoncé dans le Plan d'action économique. Les détails n'en sont pas encore connus, mais ce programme d'Agriculture et Agroalimentaire Canada investira dans les domaines qui répondent à des besoins régionaux particuliers.

**Tableau 1 :
Résumé des programmes de salubrité alimentaire à la ferme, par production**

Production	Nom du programme	Remarques
Poulet	Votre propre poulet	83 % des fermes avicoles déjà certifiées
Boeuf	Production vérifiée du boeuf	Environ 400 producteurs certifiés ou en cours de certification
Porc	ACQ	Environ 7 000 unités de production certifiées (plus de 70 % de la production canadienne)
Agneau	Pratiques de salubrité à la ferme	510 producteurs formés avant la fin de 2007-08 et 100 autres à la fin de 2008
Lait	Lait canadien de qualité	Toutes les fermes certifiées d'ici 2010 (La certification par province varie de 0 à 90 %)
Fruits et légumes	CanadaGAP	Examen technique de l'ACIA terminé pour la plupart des productions, près de 300 producteurs déjà certifiés
Céréales, légumineuses, oléagineux	ExcelGrains Canada	Examen technique de l'ACIA terminé, réalisation de la certification

Les programmes de salubrité à la ferme repèrent des dangers potentiels d'insalubrité des aliments, comme les résidus chimiques provenant des produits vétérinaires ou des pesticides, établissent plusieurs procédures à suivre pour les éliminer et fixent les procédures de documentation que les producteurs doivent respecter pour que le programme soit correctement appliqué. La plupart des productions ont reçu une reconnaissance technique de l'ACIA pour leur programme de salubrité à la ferme et les représentants des agriculteurs ont réclamé un soutien continu de l'État pour bien mettre en œuvre ce programme et obtenir une reconnaissance nationale et internationale.

Les programmes de biosécurité sont d'autres mesures émanant des groupes de production qui visent à protéger les animaux et à prévenir la propagation des maladies. Ils sont particulièrement importants pour les élevages où les animaux sont normalement confinés. Ainsi, les Producteurs de poulet du Canada ont développé, en partenariat avec l'ACIA, des protocoles sur la préparation aux maladies, la prévention, la réponse et le rétablissement avec notamment des dispositions améliorées sur la biosécurité et un programme de surveillance de la grippe aviaire faiblement pathogène. Le secteur du porc est lui aussi à l'avant-garde des mesures de biosécurité et des protocoles de lutte contre la maladie. Des témoins nous ont dit que le gouvernement devrait aider les groupes de producteurs qui ne disposent pas présentement de programme de biosécurité et informer le grand public et les organismes non agricoles de l'État sur la biosécurité et la prévention des maladies. On nous a cité le cas de personnes ayant pénétré sur une ferme sans vérifier les protocoles de biosécurité en place et sans le consentement du propriétaire. M. Robert McLean, vice-président de Keystone Agricultural Producers, a dit au Sous-comité que l'industrie a organisé avec le gouvernement manitobain un atelier pour former les inspecteurs de l'État et les autres personnes qui fréquentent les fermes à

B. Réduire les risques d'insalubrité des aliments

Tous les témoins ont mis l'accent sur le fait qu'on ne peut garantir la salubrité seulement par des analyses ou des inspections, et que la prévention est le meilleur moyen d'obtenir des aliments sans danger. On nous a dit qu'il est à peu près impossible de tester tous les produits présents sur les tablettes pour y déceler une contamination. En outre, l'analyse des produits finis au hasard ne donne jamais un tableau complet : comme l'explique Richard Holley, professeur à l'Université du Manitoba, quand on ne soupçonne pas un problème, il n'est pas possible de savoir quelle part des produits est susceptible d'être contaminée. Une bactérie comme la *Listeria* se retrouve dans les aliments à une fréquence de 0,1 % et il faut donc 1 000 analyses en moyenne pour retrouver un positif. Une limite semblable existe avec les analyses environnementales. À moins d'un échantillonnage à chaque point de contact le long de la ligne de production, on risque de manquer la source de contamination.

Les problèmes de salubrité doivent être repérés et éliminés de la chaîne de production alimentaire, afin que le produit final soit sans danger à la consommation. Cette section traite des mesures prises à diverses étapes de la chaîne d'approvisionnement pour empêcher que le danger d'insalubrité ne débouche sur la contamination des denrées alimentaires.

1. À la ferme

Les agriculteurs traitent de l'innocuité des aliments par trois grands systèmes connectés : de salubrité alimentaire à la ferme (SAF), de biosécurité et les programmes de traçabilité. En 2001, les ministères fédéral, provinciaux et territoriaux ont convenu d'un cadre pour reconnaître les programmes d'assurance de la salubrité à la ferme basés sur le HACCP. Depuis, des groupes de producteurs ont établi et appliqué les programmes SAF, résumés ici au tableau 1.

Recommandation 3

Le Sous-comité recommande que le gouvernement accroisse sa collaboration avec les États-Unis et consulte les intervenants et les consommateurs sur la possibilité d'une approche commune pour les normes de salubrité alimentaire.

Gestion des risques

A. Le réseau fédéral de salubrité des aliments

Au niveau fédéral, l'application des normes alimentaires est la responsabilité de l'ACIA. On nous a dit que l'ACIA est un organisme de réglementation scientifique mandaté pour protéger les aliments, la santé animale et les plantes. « L'ACIA fait partie d'un réseau national de la salubrité des aliments qui comprend Santé Canada, l'Agence de la santé publique du Canada, les ministères provinciaux et territoriaux de la Santé ainsi que les organismes locaux de santé publique établis dans les municipalités. »¹⁷ Le rôle de l'ACIA en gestion des risques d'insalubrité alimentaire s'exerce par l'inspection, les tests, la vérification et l'examen de la production alimentaire. Au besoin, l'ACIA peut prendre des mesures d'application de la loi et rappeler des aliments.

D'autres organismes fédéraux participent à la gestion des risques d'insalubrité des aliments. L'ACSP, dont le mandat est de promouvoir et protéger la santé des Canadiens, est responsable de la préparation aux épidémies qui menacent la santé humaine, de leur détection et de la réponse à ces épidémies, qui incluent les intoxications alimentaires. Quand une épidémie dépasse les limites d'un territoire ou excède les capacités d'un gouvernement, l'ACSP prend l'initiative nationale du volet santé humaine.

En plus de son rôle d'évaluation des risques, Santé Canada aide l'ACSP et l'ACSP lorsqu'une épidémie survient. Il effectue des tests pour détecter la présence de contaminants dans les aliments et analyse des échantillons de nourriture pour établir un lien éventuel entre une épidémie soupçonnée et une source alimentaire particulière. Le ministère offre également une expertise scientifique pour aider l'ACIA à répondre efficacement et correctement à une situation particulière. Enfin, dans le cadre de son mandat d'offrir des services de santé publique aux Premières Nations, Santé Canada informe les communautés autochtones des rappels d'aliments.

Les activités de gestion des risques peuvent se diviser en deux catégories : réduire les risques et gérer les épidémies et les urgences quand elles surviennent. Les paragraphes suivants portent sur diverses activités de gestion des risques abordées durant nos audiences.

Aux États-Unis, l'irradiation du bœuf haché a été autorisée en 1997. Ce procédé détruit les bactéries pathogènes des aliments; il joue le même rôle que la pasteurisation pour le lait et la cuisson sous pression pour les conserves. L'irradiation des aliments est acceptée par de nombreux groupes, y compris l'Organisation mondiale de la santé et l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture; elle est approuvée depuis des dizaines d'années pour certains aliments au Canada, comme la pomme de terre, afin d'en empêcher la germination. En 1998, la Canadian Cattlemen's Association (CCA) a soumis une première pétition à Santé Canada pour qu'il approuve l'irradiation de la viande hachée fraîche et congelée afin de réduire les risques de contamination à l'E. coli O157:H7. Le changement au règlement permettant l'irradiation du bœuf haché est paru dans la Gazette, partie 1, le 23 novembre 2002, mais rien n'a été fait depuis. En 2008, la CCA a présenté à Santé Canada un examen de la littérature scientifique révélant l'efficacité de l'irradiation contre l'E. coli O157:H7 et la *Salmonella* dans le bœuf haché.

Les nouveaux procédés qui peuvent avoir un impact direct sur la salubrité des aliments doivent être approuvés, et nos exemples montrent que l'autorisation de les utiliser est lente à venir. Le Sous-comité s'est demandé pourquoi il faut tant de temps pour approuver de nouveaux produits et de nouveaux procédés et pourquoi seule une urgence comme l'éclosion de listériose semble accélérer la procédure. Selon les témoins, toutes les études et les données scientifiques révèlent que ces additifs et agents antimicrobiens ne posent aucun danger et sont disponibles, mais le système canadien de réglementation réclame de l'information chaque fois que l'industrie veut en utiliser un. Selon le Conseil des viandes du Canada, Santé Canada n'a pas, pour approuver des agents antimicrobiens, les médicaments vétérinaires et les pesticides, de la capacité dont dispose la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis. Ce ministère américain emploie 10 000 personnes à cette fin alors que la section comparable de Santé Canada compte environ 800 employés. Le conseil soutient qu'il n'est guère utile de mener des études particulières au Canada sur des produits que les Européens ou les Américains ont déjà approuvés; les produits déjà approuvés dans ces pays devraient l'être ici, à partir des mêmes données.

Le secteur agroalimentaire a toujours été très favorable à l'harmonisation avec les États-Unis de la réglementation visant les pesticides, les médicaments vétérinaires et la salubrité des aliments. Certains vont plus loin et réclament une agence canado-américaine de salubrité des aliments, sur les modèles qui existent en Europe, avec l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et en Australie et Nouvelle-Zélande avec les normes alimentaires Australie-Nouvelle-Zélande (FSANZ). Ces agences sont responsables de l'évaluation des risques et de la rédaction de normes de salubrité alimentaire, tandis que l'application des normes demeure sous l'autorité et la responsabilité de chaque pays. L'Union européenne a créé l'EFSA au lendemain de la crise de la vache folle, quand on a conclu qu'une approche continentale serait plus efficace. Le Conseil des viandes du Canada a fait savoir que le gouvernement Obama a annoncé la révision du système américain de salubrité des aliments après la contamination récente à la *Salmonella* des produits à base d'arachide. Comme l'économie canadienne est fortement intégrée avec celle de son voisin du Sud, c'est l'occasion de collaborer avec les États-Unis sur des enjeux communs liés à la salubrité alimentaire. Par conséquent,

Le Conseil des viandes du Canada a indiqué que les exigences d'échantillonnage peuvent varier si la compagnie utilise un agent antimicrobien, mais aimerait un peu plus de souplesse face au risque, si une ligne de production utilise un nouveau procédé de désinfection. Ainsi, des représentants de Piller's Fine Foods nous ont expliqué le procédé de « pasteurisation à froid » : le produit fini et emballé est soumis à une pression extrême, comme les conserves, qui tuent tout micro-organisme présent. On souligne que ce procédé ne remplace ni ne diminue l'une ou l'autre des bonnes pratiques de transformation des aliments, mais on remet en question la nécessité de tous les échantillonnages requis par la nouvelle politique, étant donné que la pasteurisation à froid détruit tous les agents pathogènes du produit fini. Par conséquent,

Recommandation 2

Le Sous-comité recommande que le gouvernement s'assure que les procédés les plus récents de salubrité et de transformation des aliments, ainsi que toutes les nouvelles preuves scientifiques, soient inclus dans les évaluations des risques, et que pour cela, il établisse une procédure d'examen continu des normes de salubrité alimentaire.

À ce propos, le Sous-comité a entendu des témoignages sur les niveaux acceptables de *Listeria* dans les aliments. La norme actuelle ne permet aucune *Listeria* dans la plupart des aliments prêts à manger mais autorise 100 bactéries *Listeria* par gramme de certains aliments prêts-à-manger qui ne supportent pas la croissance de la bactérie. Pour certains témoins, permettre un quelconque niveau de *Listeria* pose un danger pour les populations vulnérables.¹⁶ Dans d'autres pays, dont les États-Unis et le Brésil, aucune *Listeria* n'est permise dans tous les aliments prêts-à-manger.

B. Une approche commune pour les normes de salubrité alimentaire

Santé Canada est responsable d'évaluer les effets possibles sur la santé des aides et des technologies utilisées en production alimentaire. La recherche-développement produit des innovations et des technologies en matière de salubrité des aliments qu'il faudrait diffuser le plus tôt possible auprès des producteurs alimentaires, si elles sont sécuritaires et efficaces. Ainsi, Santé Canada a émis une autorisation provisoire de vente du diacétate de sodium (mélange d'acétate de sodium et d'acide acétique, ou vinaigre) comme additif pour la préparation standard et non standard de la viande et de ses sous-produits, de la volaille et de ses sous-produits, du poisson préparé et en conserve. Le diacétate de sodium est un bactéricide et un fongicide : il détruit à la fois les moisissures et les bactéries qui se développent dans les aliments. Comme on l'a dit, l'industrie a demandé en septembre 2002 l'approbation de cet agent antimicrobien. Il est largement utilisé aux États-Unis depuis cinq ans où selon l'American Meat Institute, il n'y a pas eu de rappel de viande prête-à-manger à cause de la listériose pendant tout ce temps.

16 M. Amir Attaran, professeur, Université d'Ottawa, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 13, 16 h 20, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 10 juin 2009.

bactérie et d'améliorer la prévention. De cette façon, à la suite de l'éclosion en 2008, le gouvernement canadien a mis en œuvre le 1^{er} avril 2009 une nouvelle politique intitulée Plan d'échantillonnage de vérification fondé sur les risques pour les produits prêts-à-manger de viande et de volaille.

Avant 2005, les aliments prêts-à-manger étaient contrôlés sous deux programmes d'échantillonnage de l'ACIA, M-200 et M-205. Le protocole du M-200 exigeait des tests microbiologiques sur les viandes et les produits prêts-à-manger, avec une cible de 10 échantillons deux fois par an par usine. Le protocole du M-205 exigeait l'échantillonnage dans les aires de fabrication (comme le secteur d'emballage des viandes prêts-à-manger) deux fois par an. Avec l'arrivée des systèmes d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) en 2005, le programme M-205 a été éliminé. On a mis en cause la pertinence de cet abandon : des témoins comme Michael McCain ont dit que ce programme d'échantillonnage n'était probablement pas très efficace à la lumière des nouvelles preuves scientifiques amenées par l'éclosion de listériose.

Malgré le retrait du M-205, les tests du milieu ambiant étaient encore reconnus comme la meilleure pratique par Santé Canada, mais n'étaient pas obligatoires; cela pourrait expliquer pourquoi Maple Leaf en effectuait encore dans le cadre de son système HACCP. La compagnie n'avait cependant aucune obligation légale de faire rapport à l'ACIA dès qu'un échantillon ambiant s'avérait positif. L'obligation légale pour l'industrie était et demeure de rapporter les tests positifs sur les produits. Dans ce cas, l'entreprise est tenue de désinfecter et de refaire le test. Selon la politique en vigueur à l'époque, un nouveau test négatif après la désinfection était jugé avoir réglé le problème. Comme le souligne M. McCain, ce n'est pas comme cela que les données recueillies par le test du milieu ambiant auraient dû être utilisées. Il nous a dit : « Cependant, il y a une chose que nous ne faisons pas à l'époque et que nous faisons maintenant — et c'est de recourir à des outils scientifiques perfectionnés d'enquête et de reconnaissance des constantes pour mieux identifier les causes fondamentales des problèmes¹⁵ ».

Les mesures en vigueur depuis le 1^{er} avril 2009 comprennent les tests du milieu ambiant obligatoires au sein des HACCP menés par les entreprises, avec rapport quotidien obligatoire des résultats, ou examen par l'ACIA. Quand les échantillons sont soumis à un laboratoire privé accrédité, celui-ci alerte l'ACIA en cas de test positif. L'Agence a repris avec une plus grande fréquence que dans le programme M-205 les tests du milieu ambiant; l'État et les entreprises poursuivent, à plus grande fréquence, les tests sur les produits finis. Cette politique nouvelle couvre non seulement *L. monocytogenes*, mais également la *Salmonella* et, pour certains produits, *E. coli* O157:H7. Les nouvelles exigences permettent d'enquêter et de faire un suivi sur les tendances particulières tel que chercher des tendances sur les lieux où les pathogènes peuvent se développer dans la ligne de production.

15 M. Michael H. McCain, président et chef de la direction, Aliments Maple Leaf inc., Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 3, 16 heures, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 20 avril 2009.

AMÉLIORER LE SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Les parties qui suivent traitent des activités fédérales et de leur lien avec les programmes de salubrité alimentaire des provinces et territoires, le cas échéant. Durant le témoignage de nombreux gestionnaires fédéraux, on a traité des attributions et des niveaux de responsabilité dans le contexte de l'épidémie. Le ministère fédéral en cause est Santé Canada, et les organismes responsables sont l'ACIA, qui relève d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, et l'ASPC, relevant de Santé Canada.

Le Canada a consolidé son système de salubrité des aliments en 1997. Il a regroupé l'évaluation des risques (évaluation scientifique des effets connus et potentiels sur la santé des agents infectieux d'origine alimentaire) au sein de Santé Canada et toute la gestion des risques (procédures et structures en place pour réduire l'effet de ces agents infectieux) au sein de l'ACIA. En résumé, l'ACIA est responsable d'appliquer les politiques et les normes établies par Santé Canada en matière de réglementation, d'inspection et d'application de la loi. L'ASPC intervient également en gestion des risques, puisqu'elle est responsable de la surveillance des maladies, et notamment de la détection des épidémies et de leurs sources, en plus de produire des rapports et de prévenir la maladie.

Évaluation des risques

L'évaluation des risques d'insalubrité alimentaire consiste à déterminer, à partir de données scientifiques, si un additif alimentaire, un intrant agricole (pesticide, médicament vétérinaire, etc.) ou un procédé agroalimentaire compromet l'innocuité d'un aliment. La consommation des aliments n'est jamais exempte de danger, mais le seul du risque minimal doit être établi, pour déterminer le niveau acceptable de protection du public. Au Canada, ce rôle est celui de Santé Canada. En vertu de la Loi sur les aliments et drogues, Santé Canada établit les politiques et les normes de salubrité et à de qualité nutritive des aliments vendus au pays. Ainsi, le ministère doit déterminer les quantités résiduelles de pesticide permises dans les aliments, et la salubrité des nouveaux additifs alimentaires.

A. Normes de salubrité des aliments

L'écllosion de listériose l'an dernier a mis en lumière des domaines susceptibles d'amélioration en matière d'évaluation des risques. Le président des Aliments Maple Leaf, Michael McCain, insiste sur la nécessité d'un examen scientifique permanent des exigences d'échantillonnage et d'essai, étant donné que l'usine contaminée dépassait les exigences d'échantillonnage, sans qu'on ait détecté la contamination à la Listeria. Santé Canada propose également l'examen permanent des politiques courantes pour tenir compte des nouveaux problèmes de salubrité alimentaire, dans son rapport sur les leçons tirées de l'épidémie de l'été dernier. James Hodges, vice-président exécutif de l'American Meat Institute, a parlé de l'expérience américaine de la listériose et indiqué qu'on apprend de chaque accident, qui apporte de nouvelles données sur la façon de lutter contre la

extraordinairement compétente. Il a confirmé que le rapport serait rendu public et a promis que « les recommandations qui seront formulées dans les rapports sur les leçons apprises et dans le rapport de Mme Weatherill seront mises en œuvre¹⁴ ».

Recommandation 1

Le Sous-comité recommande que le gouvernement demande une enquête publique pleinement transparente et indépendante, avec tous les pouvoirs donnés en vertu de la *Loi sur les enquêtes*, sur les actions du gouvernement fédéral, de ses agences et ministères, en relation avec les événements qui ont menés à, et se sont passés pendant et après la crise de la listériose de l'été 2008.

14 Gerry Ritz, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 5, 16:55, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 29 avril 2009.

M^{me} Weatherill a énuméré les cinq principes directeurs devant orienter l'enquête, à savoir : « l'accès à l'information la plus précise et la plus complète disponible; l'indépendance de toutes les parties, qu'elles soient au gouvernement ou à l'extérieur; des techniques d'enquête méthodiques; des conseils d'experts externes; et la considération de tous les points de vue légitimes afin de s'assurer que l'approche adoptée est équitable, constructive et réalisée en collaboration¹² ».

L'enquête, dont le coût est évalué à 2,7 millions de dollars, sera menée par un personnel dédié à temps plein auquel s'ajouteront, au besoin, d'autres personnes. Le Sous-comité a appris que l'on fera appel à des spécialistes de l'expertise judiciaire des écritures et des spécialistes de la recherche documentaire, afin de pouvoir recueillir tous les documents et les témoignages nécessaires. Le personnel à temps plein affecté à l'enquête comprend des professionnels de trois bureaux d'experts-conseils et six fonctionnaires fédéraux d'Environnement Canada, de l'Agence de la santé publique du Canada, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments ainsi que d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Au besoin, l'enquêteuse aura accès à cinq experts-conseils et à sept attachés de recherche-conseils.

Dans son témoignage devant le Sous-comité, M^{me} Weatherill a indiqué qu'elle avait obtenu l'entière collaboration de tous ceux à qui elle a demandé des documents et des entrevues. Elle a indiqué que son rôle se limitait à examiner l'intervention du gouvernement fédéral pendant l'éclosion seulement et elle a précisé qu'elle n'avait pas participé à l'élaboration des paramètres de l'enquête. Certains membres lui ont fait remarquer au moment de sa comparution qu'elle n'avait toujours pas eu d'entretien avec le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. D'autres ont déploré que l'enquêteuse n'ait pas davantage les coudées franches, puisqu'elle doit faire rapport directement au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. M^{me} Weatherill a fait savoir que « personne n'a tenté d'influencer ni de limiter l'enquête d'une quelconque façon¹³ », et elle s'est dite confiante dans la façon dont l'enquête sera menée et le rapport préparé. Elle a affirmé aux membres qu'elle allait interroger le ministre et recueillir toutes les données nécessaires, puis elle a affirmé qu'elle allait « suivre la piste des éléments de preuve où qu'elle [...] mène ». Elle s'est en outre dite convaincue de pouvoir respecter l'échéance fixée pour le dépôt du rapport. En fait, le Sous-comité a appris que le ministre a rencontré personnellement Mme Weatherill pendant deux heures le 4 mai.

Le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire a indiqué au cours de sa comparution devant le Sous-comité qu'il allait rencontrer M^{me} Weatherill dans les prochains jours. Il a exprimé sa confiance dans la capacité de M^{me} Weatherill de mener une enquête approfondie et exhaustive, et l'a décrite comme une personne

12 Ibid., 16:15.
13 Ibid., 17:00.

un Avis d'alerte médicale pour demander que tous les centres de santé publique utilisent un questionnaire normalisé pour obtenir de l'information sur les cas de *Listeria*, et l'Administrateur en chef de la santé publique a publié un avis pour informer les Canadiens au sujet de l'enquête en cours en matière de santé publique.

Le Sous-comité a appris qu'en plus de tenir des conférences de presse quotidiennes ou des séances d'information technique, l'ASPC a aussi publié des avis à l'intention des médias, écrit aux associations de personnes âgées et aux organismes professionnels et élaboré des lignes directrices. L'ASPC dit avoir fait son possible pour que son intervention au moment de l'écllosion et sa collaboration avec les autres partenaires fédéraux soient très visibles. Tout au long de la crise, Santé Canada, l'ASPC et l'ACIA de même que le Bureau de santé publique de Toronto ont tenu des téléconférences quotidiennes. Le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire était également activement impliqué dans ces téléconférences.

B. L'enquête indépendante — Un examen de l'intervention fédérale durant l'écllosion

Le 20 janvier 2009, le premier ministre a annoncé la nomination de Sheila Weatherill au poste d'enquêtrice indépendante sur l'écllosion de listériose. Mme Weatherill a indiqué que son mandat était le suivant :

[...] examiner les faits, les circonstances et les facteurs qui ont contribué à l'écllosion de listériose; examiner l'efficacité de l'intervention des organismes fédéraux, de concert avec leurs partenaires au sein du système de salubrité des aliments, pour ce qui est de la prévention, du rappel des produits contaminés, ainsi que de la collaboration et de la communication, dont la communication avec les consommateurs; et formuler des recommandations fondées sur les leçons tirées de l'incident et des pratiques exemplaires d'autres pays afin de prévenir la survenance d'une écllosion similaire à l'avenir et de retirer du marché les produits contaminés¹¹.

L'échéancier décrit par Mme Weatherill prévoit une collecte et une analyse des faits entre janvier et la fin avril. Cette étape sera suivie d'un examen en profondeur jusqu'en juin puis de la rédaction d'un rapport.

Le Sous-comité a été informé des six paramètres du mandat établi aux fins de l'enquête. En plus des trois susmentionnés, les autres précisaient que l'enquêtrice devait assumer ses fonctions sans formuler de conclusions ni de recommandations relatives à la responsabilité civile ou criminelle éventuelle de personnes ou entités concernées. Il précisait également que l'enquêtrice devait adopter toute procédure nécessaire pour une conduite diligente et appropriée de l'examen, y compris analyser tous les dossiers et documents pertinents et mener des consultations, le cas échéant. Le rapport doit être préparé et présenté au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, dans les deux langues officielles, au plus tard le 20 juillet 2009.

11 Mme Sheila Weatherill, enquêtrice indépendante, Secrétariat pour l'enquête sur la listériose, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 4, 16:10, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 22 avril 2009.

Le Sous-comité a appris que l'ajout d'un composé relativement simple et peu coûteux aux produits prêts à manger prévient la prolifération de la *Listeria*. Si les Aliments Maple Leaf avaient pu ajouter de l'acétate de sodium ou du diacétate de sodium à leurs produits prêts à manger, la prolifération de la *Listeria* dans ces produits aurait pu être évitée. Aux États-Unis, l'utilisation de ces additifs est autorisée depuis cinq ans et selon le Conseil canadien des viandes il n'y a eu depuis aucun rappel de viande prête à manger en raison de maladies liées à la *Listeria*.⁹ Ces additifs alimentaires n'avaient pas été approuvés par Santé Canada au moment de la tragédie, même si déjà en 2002, Schneider Foods avait demandé l'autorisation de les utiliser¹⁰. Les représentants de Santé Canada ont dit aux membres du Sous-comité que ces substances avaient été approuvées en septembre 2008.

Le 10 juillet, l'ASPC a commencé à recevoir du MSSLD des échantillons cliniques devant faire l'objet d'une analyse systématique et, pendant tout le reste du mois, elle en a aussi reçu de la part des laboratoires provinciaux de santé publique. Certains membres s'expliquent mal qu'il se soit écoulé tant de temps entre le moment où les échantillons ont été envoyés aux fins d'analyse et le moment où les résultats ont été communiqués. Le Dr Frank Plummer, directeur du LNM de l'ASPC, a expliqué que cette procédure, en particulier la détermination d'empreintes génétiques, peut être assez longue et prendre jusqu'à 14 jours pour les échantillons non urgents. Dans une lettre au Dr David Williams, les dirigeants de l'ACIA, de l'ASPC et de Santé Canada ont laissé entendre que le MSSLD n'aurait pas dû envoyer ces échantillons au laboratoire d'Ottawa, mais plutôt à un laboratoire de l'ACIA à Scarborough. Le docteur Williams a répondu qu'au moment de l'échantillonnage, rien n'indiquait qu'une écloison se préparait. En fait, à ce moment, les échantillons prélevés devaient servir aux analyses systématiques et, à ce titre, ils devaient être envoyés au CRL à Ottawa. Les gestionnaires du gouvernement fédéral ont confirmé que les échantillons avaient été envoyés au bon laboratoire. Le Sous-comité a appris que le MSSLD avait demandé en vain à l'ACIA de lui fournir les dossiers de distribution des produits alimentaires concernés.

L'ASPC a continué d'effectuer des analyses et de communiquer avec les responsables de la santé publique pour leur faire part des résultats et des sources possibles de contamination. C'est seulement une fois qu'on a établi un lien entre les cas de listériose dépistés dans d'autres provinces et l'écloison en Ontario que l'ASPC a pris en charge la coordination de l'enquête épidémiologique nationale et de l'intervention. On était alors rendu au 15 août. À titre de principal coordonnateur, l'ASPC a normalisé la collecte des données, centralisé les données pour faciliter la préparation des rapports et des analyses à l'échelle nationale afin d'établir des liens entre les cas dépistés. Elle a diffusé

9 M. Martin Michaud, vice-président, Services techniques, Olymel, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 8, 17:35, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 13 mai 2009.

10 *Ibid.*

M. Nelson Vessey, un ancien auditeur de l'ACIA, a dit au Sous-comité qu'un programme de vérification efficace des équipements aurait pu déceler le problème.

L'ACIA a dit au Sous-comité qu'elle avait commencé à agir dès que les cas de listériose lui ont été signalés le 6 août, et qu'elle avait lancé une enquête sur la salubrité des aliments le 7 août. David Williams, médecin hygiéniste en chef, ministre de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario, et David McKeown, médecin conseil en santé publique du Bureau de santé publique de Toronto, ont toutefois affirmé que l'ACIA avait été mise au courant de l'augmentation du nombre de cas de listériose dès le 29 juillet, lorsque l'Ontario a publié son rapport par l'intermédiaire du CCSE. Une fois que son enquête sur la salubrité des aliments a permis de déterminer que la viande dans les sandwichs échantillonnés provenait des Aliments Maple Leaf, l'ACIA a communiqué avec l'entreprise le 8 août pour obtenir les dossiers de distribution et savoir s'il était possible de retracer les produits. L'ACIA a ensuite cherché des produits dont l'emballage n'avait pas été ouvert, puisque jusque-là, seules les analyses de produits dont l'emballage avait été ouvert avaient abouti à des résultats positifs, d'où la possibilité d'une contamination postérieure à l'ouverture de l'emballage. Le 12 août, l'ACIA a repéré un emballage non ouvert et l'a envoyé pour qu'il soit analysé. Le 16 août, les résultats ont confirmé la présence de *L. monocytogenes*, et l'ACIA en a informé les Aliments Maple Leaf en invitant l'entreprise à procéder sans délai à un rappel volontaire de ses produits.

Les docteurs Williams et McKeown ne sont pas d'accord avec la position de l'ACIA selon laquelle il fallait effectuer des analyses sur un produit dont l'emballage n'avait pas été ouvert avant de pouvoir se prononcer sur la source de la contamination. Ils ont souligné aux membres du Sous-comité qu'il était très peu probable que différents emballages de viande ouverts puissent par la suite avoir été contaminés par le même type de bactérie. Selon eux, la procédure aurait pu être écourtée de plusieurs jours si l'ACIA n'avait pas décidé de repérer, d'échantillonner et d'analyser des emballages non ouverts. Cependant, les représentants de l'ACIA ont insisté sur le fait que des produits non ouverts étaient nécessaires pour confirmer le rappel des aliments.

La politique de Santé Canada sur *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à manger existe depuis 1994 et elle a été mise à jour en 2004. Elle renferme des conseils pour la fabrication saine des aliments prêts à manger et prévoit un contrôle des risques liés à la présence de la *Listeria*. En ce qui concerne le rôle joué par Santé Canada au moment de l'écllosion de listériose en 2008, sa première intervention remonte à la fin de juillet, lorsque le Ministère a reçu une demande de routine concernant l'analyse d'échantillons d'aliments pour y déceler la présence de la *Listeria*. Un Centre national de référence pour la listériose (CRL) a été créé en 2001 grâce aux efforts conjoints du Bureau des dangers microbiens de Santé Canada et du Laboratoire national de microbiologie (LNM) de l'ASPC. Le CRL fait l'analyse des échantillons alimentaires et cliniques. Les laboratoires de Santé Canada font l'analyse des échantillons d'aliments, tandis que le LNM s'occupe particulièrement des isolats cliniques humains. Tout au long de l'écllosion, les laboratoires de Santé Canada ont effectué le géotypage d'au-delà de 200 échantillons au total.

échantillons et qu'elle fait maintenant, c'est de recourir à des outils scientifiques d'analyses pour mieux identifier la cause profonde du problème. Voici ce qu'a dit Michael McCain à ce propos :

[...] Si on s'interroge sur la cause précise de l'écllosion en question, on constate que ce n'était pas un problème d'inspection. Ce n'est pas l'analyse des produits ou le manque d'inspecteurs qui est en cause. Le problème, c'est qu'on n'a pas analysé les données d'essais, que les gens n'étaient même pas obligés de rassembler [...] ⁷.

Plusieurs témoins ont dit au Sous-comité que depuis l'écllosion, une nouvelle politique était entrée en vigueur le 1^{er} avril 2009. L'ACIA a indiqué qu'une bonne part des préoccupations exprimées ci-dessus par M. McCain sont prises en considération dans les nouvelles mesures. La nouvelle politique sera abordée plus en détail dans une autre rubrique du rapport.

Les membres ont félicité M. McCain pour la façon dont il a réagi à la crise et aux événements qui ont suivi. Plusieurs membres ont constaté que M. McCain était devenu la personne la plus en vue dans dossier de la listériose et se sont demandé si le gouvernement fédéral n'aurait pas dû être plus présent au moment de l'écllosion. D'autres ont interrogé M. McCain et d'autres témoins de l'industrie pour savoir si les normes d'inspection de l'ACIA n'étaient pas en partie responsables de la contamination.

Le Sous-comité a entendu des témoignages contradictoires au sujet des rapports d'inspection de l'usine de Maple Leaf qui ont été modifiés après l'écllosion de listériose. M. Bob Kingston, président du syndicat de l'agriculture, estimait que la modification de rapports si longtemps après les faits n'est pas normale. Les officiels de l'ACIA ont convenu que les rapports ont été modifiés mais que cela a été fait dans le but de clarifier les registres avant l'enquête en profondeur⁸. Le témoignage de M. Don Irons, superviseur de la transformation des aliments à l'ACIA, a confirmé que bien que ce soit inhabituel, ceci est fait de temps à autre quand il y a une vérification approfondie.

Des témoins de l'industrie ont convenu que des inspections plus fréquentes n'auraient rien changé à la suite des choses. Par contre, Bob Kingston, président du syndicat représentant les inspecteurs des aliments, a fait remarquer qu'il est souvent utile d'effectuer un plus grand nombre de vérifications visuelles des lieux et de l'équipement pour détecter les signes avant-coureurs et les situations favorables au développement de risques liés à la salubrité des aliments. Des témoins ont insisté sur le fait que la décontamination de l'équipement à la source du problème oblige à démonter complètement une machine qui n'est pas conçue pour l'être. Cependant,

7

Michael McCain, président, Aliments Maple Leaf, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 3, 16:30, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 20 avril 2009.

8

M. Cameron Prince, Vice-président, Opérations, ACIA, Sous-comité de la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 5, 16 h 55, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 29 avril 2009.

listériose. Puis, le 30 juillet, il a organisé une téléconférence à laquelle auraient été conviés plus de 100 participants bien qu'il n'y ait eu aucun appel des présences. Les témoignages se contredisent à savoir si l'ACIA a été invitée. Le Sous-comité reconnaît qu'il y a une différence d'opinion entre les officiels de la santé publique de l'Ontario et ceux de l'ACIA à savoir si l'ACIA a été mise au courant du problème de la listériose le 29 juillet ou le 6 août. Il est cependant clair que le 6 août, l'ACIA a été avisée qu'une enquête de santé publique était en cours sur deux cas de listériose signalés dans un centre d'hébergement de Toronto. L'ACIA a alors lancé une enquête pour confirmer l'existence de lots d'aliments contaminés. Le 8 août, elle a communiqué avec Aliments Maple Leaf pour lui demander s'il lui était possible de retracer certains produits.

L'ASPC a pris en charge la coordination de l'enquête de santé publique le 15 août, lorsqu'il est devenu évident que les cas se répartissaient à l'échelle nationale. Lorsque l'ACIA a confirmé le dépistage de *L. monocytogenes* dans un échantillon prélevé dans un emballage non ouvert de produit Maple Leaf le 16 août, elle a communiqué avec la direction des Aliments Maple Leaf, qui a tout de suite procédé à un rappel volontaire. La liste des produits rappelés a finalement continué de s'allonger jusqu'au 5 septembre. Il s'est avéré que la source de la contamination à l'usine des Aliments Maple Leaf se trouvait dans une trancheuse à viande et que celle-ci devait être entièrement démontée pour être désinfectée. Dès le début de septembre, 31 cas de listériose liés à l'écllosion avaient été confirmés, et 16 décès étaient attribués à la bactérie *Listeria*. Ce nombre a continué de progresser dans les quelques mois suivants pour atteindre 57 cas confirmés et 22 décès; ce qui confirme que la période d'incubation peut être très longue dans le cas de la bactérie *Listeria*.

Ce que le Sous-comité a entendu au sujet de l'écllosion

A. Aperçu des rôles joués par les ministères et organismes fédéraux au moment de l'écllosion et des mesures prises en réaction à celle-ci

Le Sous-comité a d'abord invité les représentants des Aliments Maple Leaf à venir témoigner au sujet de l'écllosion de listériose. Ces derniers ainsi que d'autres témoins de l'industrie ont affirmé au Sous-comité que pour eux, les normes et les règlements appliqués par l'ACIA étaient un « minimum », et que les fabricants de produits alimentaires s'efforçaient de dépasser ces exigences minimales afin de maintenir un niveau de qualité et de salubrité élevé. Le président de la société, M. Michael McCain, a expliqué que Maple Leaf effectuait des analyses environnementales fréquentes dans ses usines, même si l'ACIA ne l'exige pas. Il a affirmé qu'au moment de la tragédie, le nombre d'échantillons recueillis par les Aliments Maple Leaf dans le cadre de leur programme d'analyses environnementales s'élevait à plus de 3 000. Chaque fois qu'une analyse révèle la présence de la *Listeria* ou d'une autre source de contamination, l'endroit est désinfecté jusqu'à ce que de nouvelles analyses confirment qu'il n'y a plus de *Listeria*. Malgré l'échantillonnage et l'analyse diligents, la prolifération de la *Listeria* est passée inaperçue parce que la bactérie a pu s'incruster profondément à l'intérieur d'une trancheuse, dans un endroit considéré comme inaccessible. Le Sous-comité s'est fait dire qu'aucune inspection n'aurait pu empêcher l'écllosion de se produire. Les membres ont aussi appris que ce que Maple Leaf ne faisait pas à l'époque lorsqu'elle analysait ses

Au Canada, quelques cas de listériose sont habituellement déclarés chaque semaine. On ne parle d'écllosion que lorsque le nombre de cas déclarés est plus élevé que la norme habituelle. En juin et au début de juillet 2008, le ministère de la Santé et des Soins de longue durée (MSSLD) de l'Ontario a fait savoir qu'il avait décelé une légère augmentation du nombre de cas de listériose⁶ grâce à son Early Aberration Reporting System (EARS), qui analyse les données de la surveillance systématique effectuée grâce au Système intégré d'information sur la santé publique (SIISP), mais aucune tendance ni lien n'ont été établis avant la fin du mois de juillet, après que plusieurs cas eurent été dénombrés. Même si l'Ontario est demeuré le principal interlocuteur, une collaboration s'est établie dans les semaines suivantes entre le Bureau de santé publique de Toronto, le MSSLD, l'ASPC et Santé Canada pour analyser des échantillons alimentaires et humains, procéder à la détermination des empreintes génétiques afin d'établir un lien entre des échantillons d'aliments précis et des cas de personnes atteintes, ainsi que pour déterminer la source des aliments à l'origine de l'écllosion. Le 29 juillet, le MSSLD a publié un rapport par l'intermédiaire du Centre canadien de surveillance intégrée des écllosions (CCSIE) (qui est décrit sous la rubrique Gestion des urgences, Système national de surveillance des maladies d'origine alimentaire), qui mettait en garde tous les partenaires responsables de la santé publique, notamment l'ACIA, contre une augmentation du nombre de cas de

en partie à la maladie.

À l'été 2008, le Canada a connu une écllosion de listériose qui a exigé le rappel de plusieurs produits Maple Leaf. Une fois toutes les statistiques compilées, on a finalement établi à 57 le nombre de cas confirmés, et à 22 le nombre de décès attribuables en tout ou

B. L'écllosion

auparavant.

Le plus souvent, la listériose est associée à la consommation de lait, de produits laitiers ou d'aliments prêts à manger contaminés. Il est possible d'éliminer la *Listeria* du lait et des produits laitiers par la pasteurisation, mais le lait cru et les produits à base de lait cru, en particulier les fromages à pâte molle, présentent un risque accru. Les aliments prêts à manger et transformés présentent eux aussi un risque accru en raison du nombre de manipulations qui interviennent dans leur préparation. Toutes les étapes de préparation sont autant d'occasions de contamination. Si ces aliments sont cuits avant d'être consommés, la *Listeria* et les autres bactéries présentes seront détruites. Parmi les agents pathogènes bactériens d'origine alimentaire, la *Listeria* a ceci de particulier qu'elle continue de proliférer même si les aliments sont réfrigérés ou conservés dans une forte concentration de sel. Comparativement aux autres pathogènes d'origine alimentaire, il est plus difficile de déterminer la source de l'infection dans le cas de la listériose, parce qu'il peut s'écouler jusqu'à 70 jours après la consommation des produits contaminés avant que les premiers symptômes n'apparaissent. En moyenne, toutefois, la maladie se manifeste environ 30 jours après que le micro-organisme a été ingéré. Il peut être très difficile cependant de déterminer quels aliments ou boissons ont été consommés un mois ou deux

UN PROBLÈME DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE : LA CRISE DE LA LISTÉRIOSE DE L'ÉTÉ 2008

Contexte

A. Les maladies d'origine alimentaire et la listériose

La consommation d'aliments et de boissons contaminés par des micro-organismes comme des bactéries, des parasites et des virus peut rendre malade et, dans certains cas, entraîner la mort. Les cas bénins de maladie d'origine alimentaire sont courants et l'ASPC estime leur nombre à quelque 13 millions par année au Canada. Heureusement, dans la grande majorité des cas, l'état de la personne atteinte n'est pas suffisamment grave pour nécessiter des soins médicaux. Dans d'autres cas, il peut arriver que la personne atteinte consulte un médecin qui préférera traiter les symptômes plutôt que de chercher à déterminer l'origine du problème. Dans un nombre limité de cas de toxo-infection alimentaire, l'état de la personne atteinte sera suffisamment grave pour nécessiter des soins médicaux et des analyses seront effectuées pour en déterminer la cause. En général, les symptômes de maladie d'origine alimentaire, souvent appelée « empoisonnement alimentaire », sont la nausée, les vomissements, la diarrhée, les crampes d'estomac et la fièvre. De façon générale, les enfants et les adultes en bonne santé ne meurent pas d'une maladie grave contractée après avoir consommé des aliments contaminés. Par contre, certains segments de population sont plus vulnérables, par exemple, les poupons et les très jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes de santé fragile peuvent souffrir de maladie grave à cause de ces agents pathogènes. La cause d'une maladie d'origine alimentaire est difficile à déterminer parce que la personne atteinte doit se rappeler de tous les aliments et de toutes les boissons qu'elle a consommés au cours des derniers jours ou des dernières semaines.

La listériose est causée par l'ingestion de la bactérie *Listeria monocytogenes*, communément appelée *Listeria* dans le cadre de ce rapport. La *Listeria* est très répandue dans l'environnement. On en retrouve, par exemple, dans le sol et dans l'eau, de sorte que les plantes et les animaux sont parfois contaminés et peuvent à leur tour infecter les humains. Les déchets humains et animaux infectés perpétuent le cycle. À l'instar d'autres sources de maladies d'origine alimentaire, la *Listeria* ne rend pas systématiquement malade tous ceux qui consomment des aliments ou des boissons contaminés. En effet, bien des gens ne ressentiront aucun effet indésirable autre que de légers symptômes, parfois même insuffisants pour eux de croire qu'ils aient pu être infectés par quelque bactérie. Toutefois, dans le cas des groupes plus vulnérables énumérés ci-dessus, la maladie peut se propager au système nerveux et provoquer des maux de tête, des raideurs au cou, de la confusion, une perte d'équilibre et des convulsions. Dans le cas des femmes enceintes, l'infection peut être transmise à l'enfant à naître ou, pire encore, entraîner un avortement spontané ou la naissance d'un enfant mort-né. La *Listeria* est plus susceptible de causer la mort que les autres bactéries à l'origine des intoxications alimentaires. Environ 20 à 30 p. 100 des infections à *Listeria* d'origine alimentaire chez les personnes à risque élevé peuvent être mortelles.

[...] La responsabilité ultime de produire des aliments sains relève du fabricant. Le gouvernement, qu'il s'agisse des États-Unis ou du Canada, ne fabrique pas d'aliments. Il a un rôle très important à jouer en ce qui concerne la surveillance et l'établissement de normes appropriées pour protéger la santé de la population. Il doit exercer une surveillance vigoureuse pour s'assurer que ces normes sont respectées.

Des témoins représentants l'industrie canadienne de transformation des aliments ont reconnu qu'il est de leur devoir de produire des aliments sains. Les membres du Sous-comité ont toutefois interrogé l'ACIA pour savoir si elle n'avait pas elle aussi une part de responsabilité à assumer dans la crise de la listériose, puisque c'est à elle qu'il incombe de veiller à ce que les fabricants de produits alimentaires se conforment aux normes de salubrité. L'ACIA, de même que Santé Canada et l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC), estiment que la salubrité des aliments est une responsabilité partagée entre elles trois et qu'à la base, la responsabilité du gouvernement consiste à fixer des normes de salubrité des aliments et à surveiller la conformité et à tenir l'industrie pour responsable en cas de non-respect de l'obligation de produire des aliments sains. *La Loi sur les aliments et drogues* et d'autres lois fédérales comme la *Loi sur l'inspection des viandes* confèrent ces pouvoirs au gouvernement fédéral. C'est dans ce contexte que le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Gerry Ritz, a déclaré que : « Le gouvernement du Canada accepte sa part de responsabilité pour ce qui s'est produit l'été dernier⁵ ».

4 M. James Hodges, vice-président exécutif, American Meat Institute, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 10, 19:45, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 27 mai 2009.

5 Gerry Ritz, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 5, 16:00, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 29 avril 2009.

qui nous paraissent être les meilleurs, mais qui ont fait défaut. La responsabilité de la série d'événements dont il est question repose donc tout à fait sur nos épaules à nous, en tant qu'organisation, et je suis moi-même personnellement responsable de cette organisation-là, de sorte que ça repose très directement sur mes épaules à moi.

Même s'il est clair que Michael McCain prend tout le blâme en ce qui concerne l'éclosion de la listériose, il n'empêche que tout le monde est bien conscient que la responsabilité de la salubrité des aliments ne demeure pas uniquement entre les mains d'une seule personne. La chaîne d'approvisionnement alimentaire, qui va des producteurs agricoles aux consommateurs, est extrêmement fragmentée et fait intervenir beaucoup de gens, et s'il est parfois possible de déterminer avec exactitude la source d'un problème d'insalubrité, le danger peut provenir de n'importe quel maillon du continuum de production des aliments. Dans son rapport de décembre 2000, la vérificatrice générale du Canada souligne que³ :

La responsabilité à l'égard de la salubrité des aliments est l'affaire de tous les maillons de la chaîne, de la production à la consommation :

- les agriculteurs doivent produire des aliments sains, et les pêcheurs capturer et manipuler le poisson de manière saine;
- les transformateurs, grossistes et distributeurs d'aliments doivent respecter les normes en vigueur;
- tous les paliers de gouvernement doivent vérifier le respect de ces normes;
- les consommateurs doivent veiller à manipuler correctement les aliments.

Bien des pays ont adopté cette approche. Conformément aux lois de l'Union européenne, par exemple, la responsabilité de la salubrité incombe principalement aux producteurs d'aliments, tandis que les inspecteurs interviennent activement pour vérifier la conformité. En ce sens, la responsabilité du producteur est proactive et met l'accent sur la prévention. M. James Hodges, vice-président exécutif de l'American Meat Institute, a lui aussi affirmé aux membres que c'était là la vision adoptée par les États-Unis :

3 Bureau du vérificateur général du Canada, *Rapport du vérificateur général du Canada à la Chambre des communes*, Chapitre 25, « Agence canadienne d'inspection des aliments – Les programmes d'inspection des aliments », décembre 2000, p. 25-7.

qui sont sous contrôle fédéral. Par exemple, la plupart des provinces précisent les normes de construction et les exigences sanitaires de base applicables à certains établissements sur leur territoire. Dans certaines provinces, les administrations municipales mettent également en application des règlements.

Le Comité fédéral-provincial-territorial de la salubrité des aliments (CFPTSA), qui regroupe des fonctionnaires des ministères de la santé et de l'agriculture d'un bout à l'autre du Canada, coordonne l'élaboration d'un éventail de politiques nationales en matière de salubrité alimentaire, met en œuvre des mesures pour donner suite aux priorités et aux objectifs nationaux à cet égard et améliore de façon générale la reddition de comptes dans ce domaine. C'est une tribune où les intervenants discutent des enjeux scientifiques, des préoccupations relatives aux obstacles techniques au commerce interprovincial ainsi que des politiques et des programmes d'inspection agroalimentaire.

Même si la compétence en matière de salubrité alimentaire est partagée entre les différents ordres de gouvernement, les Canadiens, peu importe où ils résident ou l'endroit où ils achètent leurs aliments, ont droit au même niveau d'assurance de salubrité, qui s'appuie sur des normes et des attentes communes. Le Sous-comité a appris que les fonctionnaires fédéraux, provinciaux et territoriaux responsables de la salubrité des aliments discutent de l'élaboration d'une stratégie nationale sur la salubrité alimentaire au moins depuis 2003. En février dernier, les ministres de l'Agriculture ont aussi réclamé un Plan d'action en matière de salubrité des aliments. Tous les ordres de gouvernement, l'industrie agroalimentaire et les autres intervenants doivent être invités à participer et faciliter l'élaboration d'une approche nationale intégrée et coordonnée à l'égard de la politique et de la réglementation sur la salubrité des aliments, qui s'inspire de sains principes d'évaluation et de gestion scientifiques des risques et des normes internationales.

Responsabilité à l'égard de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

Dans la foulée de l'écllosion mortelle de listériose survenue à l'été 2008, Michael McCain, président des Aliments Maple Leaf, a déclaré qu'il assumait l'entière responsabilité de la distribution de la viande contaminée. Il a répété devant le Sous-comité que sa société avait failli à son devoir de protéger les consommateurs et qu'en conséquence, elle était responsable du décès de 22 Canadiens².

[...] Nous assumons la responsabilité de l'affaire, nous avons des comptes à rendre là-dessus, étant donné que ça s'est produit dans notre usine à nous, sous notre veille, et que les consommateurs au Canada mangent notre produit. Nous avons comme obligation de produire un aliment sain – et c'est une obligation qui nous tient vraiment à cœur depuis plus de 100 ans. Nous avons mis en place des systèmes et des protocoles

2 Michael McCain, président, Aliments Maple Leaf, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 3, 16:25, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 20 avril 2009.

LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : UNE RESPONSABILITÉ PARTAGÉE

Approche nationale à l'égard de la salubrité des aliments

En vertu des différents pouvoirs qui leur sont conférés par la Constitution, il est du ressort des instances fédérales, provinciales et territoriales de décider de différents aspects de la salubrité alimentaire et, dans certains cas, les provinces délèguent ce pouvoir aux municipalités.

Au niveau fédéral, la *Loi sur les aliments et drogues* constitue le fondement du système de salubrité des aliments au Canada. Elle tient son autorité du pouvoir fédéral de légiférer en matière de droit pénal et exige notamment que tous les aliments vendus au pays soient propres à la consommation humaine. Un certain nombre de produits (produits laitiers, œufs en coquille ou transformés, fruits et légumes frais et transformés, miel, sirop d'érable, bœuf, porc, volaille, poisson) sont aussi visés par des lois distinctes adoptées en vertu de la compétence fédérale en matière de commerce. Ainsi :

- Les établissements canadiens qui transforment ces produits et les distribuent d'une province ou d'un territoire à l'autre ou à l'étranger sont tenus de s'enregistrer auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Pour cette raison, ils sont dits « sous contrôle fédéral ».
- Les importateurs ou établissements de transformation étrangers peuvent être assujettis à des contrôles à l'importation plus rigoureux, comme des vérifications des systèmes de qualité des importateurs et des inspections des établissements étrangers, etc.

- Les autres établissements alimentaires sont dits « non enregistrés au fédéral » et soumis à un régime d'inspection différent de celui des établissements qui sont sous contrôle fédéral.

Les provinces et les territoires ont aussi un rôle à jouer dans la protection de la salubrité des aliments, comme en témoigne le Rapport du vérificateur général du Canada de décembre 2000¹ :

En vertu de leur mandat en matière de santé publique et de commerce, les provinces et les territoires étendent leurs compétences à tous les produits fabriqués, échangés et vendus à l'intérieur de leurs frontières. Les gouvernements provinciaux réglementent non seulement les détaillants et les services d'alimentation, comme les restaurants, mais également les exigences relatives à tous les établissements alimentaires, y compris ceux

1 Bureau du vérificateur général du Canada, *Rapport du vérificateur général du Canada à la Chambre des communes*, « Chapitre 25. Agence canadienne d'inspection des aliments – Les programmes d'inspection des aliments », décembre 2000, p. 25-8.

INTRODUCTION

Le secteur agroalimentaire a énormément évolué ces dernières années. Les chaînes d'approvisionnement alimentaire sont plus complexes, et un établissement de transformation alimentaire peut à lui seul distribuer ses produits d'un bout à l'autre du pays et à l'étranger et rejoindre ainsi des millions de consommateurs. C'est pourquoi les éclosons de maladies d'origine alimentaire, qui ont traditionnellement une portée locale et touchent un territoire géographique restreint, peuvent maintenant prendre des proportions nationales et même internationales. La crise de la listériose qui a coûté la vie à 22 Canadiens à l'été 2008 est un exemple de la complexité accrue des dossiers relatifs à la salubrité des aliments. Les deux lignes de production qui étaient contaminées, à l'usine des Aliments Maple Leaf de Toronto, fabriquaient des produits qui sont commercialisés sous plus de 200 marques de commerce et appellations différentes d'un bout à l'autre du Canada.

Le 12 février 2009, le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire a adopté la motion suivante :

Que, compte tenu de la crise de la listériose survenue l'été dernier, le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire crée un Sous-comité sur la sécurité alimentaire; que les membres de ce Sous-comité soient nommés après les consultations habituelles avec les whips; la composition du Sous-comité soit proportionnellement la même que le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire et que le président soit un membre du gouvernement, que le Sous-comité soit investi de tous les pouvoirs du Comité conformément au paragraphe 108(1) du Règlement, exception faite du pouvoir de faire rapport directement à la Chambre.

Le système canadien de surveillance de la salubrité des aliments se classe parmi les meilleurs au monde et fait l'envie de nos partenaires commerciaux. Certains estiment toutefois que la crise de la listériose survenue à l'été 2008 a porté atteinte à notre réputation, d'où la détermination des membres à essayer de trouver des moyens d'améliorer le système de surveillance de la salubrité des aliments et ainsi prévenir une nouvelle tragédie. Entre avril et juin 2009, le Sous-comité sur la salubrité des aliments a tenu des audiences publiques sur divers enjeux liés à la salubrité des aliments et le présent rapport fait état de ses conclusions. D'abord, la question de la responsabilité, incluant celle du ministre, au sujet du système de surveillance de la salubrité des aliments est examinée. Ensuite, les événements de l'été 2008 sont passés en revue, puisque la crise de la listériose a été l'élément déclencheur à l'origine de la présente étude. Enfin, la dernière partie du rapport fournit de l'information et formule des recommandations sur les améliorations à apporter au système canadien de salubrité des aliments.

4.	Distribution et consommateurs.....	30
5.	Recommandations sur la réduction des risques.....	32
C.	Gérer les urgences.....	35
1.	Système national de surveillance des maladies d'origine alimentaire...	35
2.	Gestion des rappels et des éclosions.....	38
3.	Autres initiatives en matière de gestion des éclosions.....	43
D.	Mot de la fin.....	44
	CONCLUSION.....	45
	LISTE DES RECOMMANDATIONS.....	47
	ANNEXE A—LISTE DES TÉMOINS.....	51
	ANNEXE B — LISTE DES MÉMOIRES.....	57
	DEMANDE DE RÉPONSE DU GOUVERNEMENT.....	59
	OPINION DISSIDENTE DU PARTI CONSERVATEUR DU CANADA.....	61

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	1
LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : UNE RESPONSABILITÉ PARTAGÉE.....	3
Approche nationale à l'égard de la salubrité des aliments.....	3
Responsabilité à l'égard de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.....	4
UN PROBLÈME DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE : LA CRISE DE LA LISTÉRIOSE DE L'ÉTÉ 2008.....	7
Contexte.....	7
A. Les maladies d'origine alimentaire et la listériose.....	7
B. L'écllosion.....	8
Ce que le Sous-comité a entendu au sujet de l'écllosion.....	9
A. Aperçu des rôles joués par les ministères et organismes fédéraux au moment de l'écllosion et des mesures prises en réaction à celle-ci.....	9
B. L'enquête indépendante — Un examen de l'intervention fédérale durant l'écllosion.....	13
AMÉLIORER LE SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS.....	17
Evaluation des risques.....	17
A. Normes de salubrité des aliments.....	17
B. Une approche commune pour les normes de salubrité alimentaire.....	19
Gestion des risques.....	21
A. Le réseau fédéral de salubrité des aliments.....	21
B. Réduire les risques d'insalubrité des aliments.....	22
1. À la ferme.....	22
2. Transformateurs.....	25
3. Importation.....	28

LE COMITÉ PERMANENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE

a l'honneur de présenter son

TROISIÈME RAPPORT

Conformément au mandat que lui confère l'article 108(2) du Règlement, le Comité a étudié Au-delà de la crise de la listériose : renforcer le système de salubrité des aliments et a convenu de faire rapport de ce qui suit :

SOUS-COMITÉ SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

PRÉSIDENT

Larry Miller

VICE-PRÉSIDENTS

André Bellavance

L'hon. Wayne Easter

MEMBRES

Malcolm Allen

L'hon. Carolyn Bennett

David Anderson

Bev Shipley

AUTRES DÉPUTÉS QUI ONT PARTICIPÉ

James Bezan

L'hon. Ken Dryden

Kirsty Duncan

Pierre Lemieux

Francis Valeriote

Sukh Dhaliwal

Raymonde Folco

Randy Hoback

Joyce Murray

Merv C. Tweed

GREFFIER DU SOUS-COMITÉ

Andrew Bartholomew Chaplin

BIBLIOTHÈQUE DU PARLEMENT

Service d'information et de recherche parlementaires

Frédéric Forge, analyste

Sonya Norris, analyste

COMITÉ PERMANENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE

PRÉSIDENT

Larry Miller

VICE-PRÉSIDENTS

L'hon. Mark Eyking

André Bellavance

MEMBRES

Blake Richards

Bev Shipley

Brian Storseth

Francis Valeriote

Alex Atamanenko

France Bonsant

L'hon. Wayne Easter

Randy Hoback

Pierre Lemieux

GREFFIER DU COMITÉ

Isabelle Duford

BIBLIOTHÈQUE DU PARLEMENT

Service d'information et de recherche parlementaires

Frédéric Forge, analyste

Mathieu Frigon, analyste

**AU-DELA DE LA CRISE DE LA LISTÉRIOSE :
RENFORCER LE SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES
ALIMENTS**

**Rapport du Comité permanent
de l'agriculture et de l'agroalimentaire**

Le président

Larry Miller, député

**Rapport du Sous-comité
sur la salubrité des aliments**

Le président

Larry Miller, député

Juin 2009

40^e LÉGISLATURE, 2^e SESSION



Le Président de la Chambre des communes accorde, par la présente, l'autorisation de reproduire la totalité ou une partie de ce document à des fins éducatives et à des fins d'étude privée, de recherche, de critique, de compte rendu ou en vue d'en préparer un résumé de journal. Toute reproduction de ce document à des fins commerciales ou autres nécessite l'obtention au préalable d'une autorisation écrite du Président.

Si ce document renferme des extraits ou le texte intégral de mémoires présentés au Comité, on doit également obtenir de leurs auteurs l'autorisation de reproduire la totalité ou une partie de ces mémoires.

Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante : <http://www.parl.gc.ca>

On peut obtenir des copies supplémentaires ou la version française de cette publication en écrivant à :
Les Editions et Services de dépôt Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Ottawa (Ontario) K1A 0S5

Téléphone : 613-941-5995 ou 1-800-635-7943
Télécopieur : 613-954-5779 ou 1-800-565-7757
publications@tpsgc-pwgsc.gc.ca

<http://publications.gc.ca>

CHAMBRE DES COMMUNES
CANADA



AU-DELÀ DE LA CRISE DE LA LISTÉRIOSE : RENFORCER LE SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

**Rapport du Comité permanent
de l'agriculture et de l'agroalimentaire**

Le président

Larry Miller, député

Sous-comité

sur la salubrité des aliments

Le président

Larry Miller, député

Juin 2009

40^e LÉGISLATURE, 2^e SESSION